



Fauna & Flora fra Nordjylland

Prolog

Østers & Peberrod - Glaskål & Agurk Hummer & Dild - Jomfruhummer & Tomat - Kartoffel & trøffel - Vildtbouillon & Svampe
NV Champagne Réserve - Thierry Fournier

*

Kysttorsk

Saltet torsk, rogn & syrnet creme
2023 Grüner Veltliner "Federspiel" - Domaine Wacheu

*

Vesterhavs helleflynder

Helleflynder, kammusling, kaviar & muslingesauce
2023 Chardonnay "Isistre" - Felsina

*

Nordsøhummer

Stegt hummer ragout, soufflé & brøndkarse
2023 Carianne "Argiles Blanches" - Boutinot

*

Vores øl

Maltbrød, valnødder & smør
Vendelbo

*

Nordjysk gris & pighvar

Briseret grisekæbe, stegt pighvar & vildmose kartofler
2023 Bourgogne "En Lutenière" - Aurélien Verdet

*

Vendsysselsk hårvildt

Ryg, kolle indmad & morkel
2022 "Chryseia" - Prats & Symington

*

Vesterhavsost

Vesterhavsost, jordskok & brunet smør
Høj sø - Bryghuset Vendia

*

Sanket havtorn & blomster

Havtorn, mousse, gelé & flora
2022 Côteau du layon - Chateau de fesles

*

Lokal honning

Honning, citron, tonka & sabayonne
2022 Côteau du layon - Chateau de fesles

*

Epilog

Caviar & Karamel - Tærte & Passion - Skovbær & Gran - Jordskok & hvid chokolade - Valnød & Chokolade - Cannelés & Vanilje
Vognen - Vores blend

Rise & Co