

Vinaften med Jonas Hillergren – Delicato Family Wines

Denne aften tager Jonas os med ind i porteføljen fra to af Californiens mest anerkendte vinhuse: Francis Ford Coppola Winery og Black Stallion Estate Winery. Vi dykker ned i deres prestigecuvéeer, hvor håndværk, historie og moderne californisk elegance går hånd i hånd.

Menuen er sammensat særligt til aftenen og ledsages af vine, der fremhæver hver enkelt ret.

AFTENENS MENU

Pris: Kr. 1.295 pr. person

SNACKS

Svampeduxelles – jordkokkepuré – syltede svampe
Hummer – jalapeño creme – ponzu – trøffel – brioche – saltede mandler

Vin:

Francis Ford Coppola Winery, Sofia Blanc de Blancs

FØRSTE RET

Grønne asparges – perfekt æg – brunet smør-hollandaise – mandler – pecorino – syltede løg

Vin:

Francis Ford Coppola Chardonnay 2022 / Black Stallion Chardonnay 2023

ANDEN RET

Rimmet kammusling – stenbiderrogn – ærtepuré – ramsløgsolie – sprøde kartofler

Vin:

Francis Ford Coppola Sauvignon Blanc 2022

TREDJE RET

Kalvemørbrad – minigulerødder – grønne asparges – sherryglace – danske sommerkartofler

Vin:

Black Stallion Pinot Noir 2022 / Director's Cut Cabernet Sauvignon 2021

DESSERT

Hindbærcremeux – karamelliseret hvid chokolade – rabarber – verbenasorbet

Vin:

Francis Coppola Reserve Petite Sirah Dessert Wine 2017