# THE KITCHEN

## Velkomst

### Marsigny Cremant de Bourgogne Réserve Brut

Flot intens frugtig duft og sprød og tør.  Den ekstra lagring som reserve kræver kommer til udtryk i en flot krop og med en velafbalanceret syre.

Vinen er fortrinsvis lavet på Pinot Noir og lidt Gamay for at give fylde og elegance - En lækker aperitif til at starte aftenen med

Serveres ved 6-8 grader

## Forret

### Albert Bichot Savigny Les Baune Chardonnay 2018

Til forretten har jeg valgt denne Bourgogne. Retten indeholder søde elementer fra de flamberede skaldyr, samt laktiske elementer fra fløden og det vinøse element fra Cognacen.

Vinen er relativt intens i sin smag med moden frugt, golden delicious, moden ananas og delikate noter af toffe og smør som spiller flot sammen med retten.

Serveres ved 8-10 grader

## Mellemret

### Feudo Maccari Family and Friends Grillo 2022 øko

Mellemrettens elementer består af både noget syrligt og noget krydret. Rettens tekstur er delikat og cremet. Derfor har jeg valgt denne vin fra Sicilien lavet på Grillo druen.

Vinen komplimenterer retten med dens cremede mundfølelse og flotte citrus noter. Desuden kan man smage et let strejf af salt på læberne

Serveres ved 6-8 grader

**PRIS: 1100KR.**
(6 flasker, og købes som en samlet pakke.)

# THE KITCHEN

## Hovedret

### Dominio de Cair Ribera del Duero Tierras de Cair Reserva 2015

Jeg har valgt denne vin på 100% tempranillo til hovedretten. Rettens elementer med protein
Den kraftige glace og svampe, kræver en vin med krop og fylde.

Vinen har noter af mørkebær, lidt røg og fadkrydderier som i en lang eftersmag står eminent til retten. En vin der virkelig folder sig ud i mange lag.
Serveres ved 14-16 grader

## Dessert

### Niepoort Late Bottled vintage 2017

De bærende elementerne i desserten er chokolade og kaffe og summen af alle de søde elementer. Derfor har jeg valgt denne portvin for at matche samme sødme grad.
Vinen har desuden noter af både chokolade og kaffe foruden mørkebær, som alle fungerer rigtig godt med retten

Serveres ved 16-18 grader.

## Kransekage

### Canard-Duchêne Demi-sec

Intet nytår uden champagne. Til kransekagen har jeg valgt denne champagne som er demi sec og dermed med tilsat sukker. Da kransekage er meget sødt, er det naturligvis vigtigt at finde en vin der matcher og balancerer dette med sin intense frugt smag og delikate sødme

Serveres ved 6-8 grader

God fornøjelse og rigtig godt nytår

Daniel Bereta
Sommelier

**PRIS: 1100KR.**
(6 flasker, og købes som en samlet pakke.)