



GASTRONOMISK OPLEVELSE MED TYSKE VINE

FREDAG DEN 7. FEBRUAR 2025 KL. 18.00

Vi får besøg af Claus Esmark fra Kjær og Sommerfeldt til vores nytårskur. Claus er gastronom og har rejst rundt i det meste af vinverden og smagt sig igennem et hav af vine fra dygtige og anerkendte vinhuse i bl.a. Tyskland. På denne aften får I et helt særligt indblik i de forskellige typer af druer fra det tyske vinland. Det bliver en aften hvor køkkenet på Vendia virkelig gir den gas med gastronomi på højt plan så glæd jer, bemærk der er begrænset plads denne aften.

Håber vi ses ?

SNACKS

Krustade med kammuslingetatar og glaskål.
Puffet kugle med østers creme og tørret peberrod.
Friteret torskeskind med urteremoulade.
Confiteret jordskokker med røget vesterhavsost.

Nik Weis, Sekt, Cuvée Clara Brut - MÈtode Traditionelle

FORRET

Tempereret søtunge med stegt kammusling, muslingesauce og fennikel.

Weingut Heitlinger, Pinot Blanc
Weingut Riffel, Grauburgunder

MELLEM RET

Sinatur æg – Souffle med kylling, lever skum, stegt krådser og morkler.

Nik Weis, Riesling - Bockstein - Kabinett - Black Label
Schwedhelm, Müller-Thurgau - Trocken

HOVEDRET

Due bryst i trøffelars, confiteret persillerod, persillerodspure pure, broken gele på tranebær, stegt andehjerte. Sauce på due med ristet hasselnødder og tranebær.

Abril, Spätburgunder Magmatit - Stein
Nik Weis, Pinot Noir

DESSERT

Vanilje panna cotta med æble sorbet, karamel med syltet æbler, marengs og kaviar.

Weingut Riffel, Riesling - Binger Scharlachberg 105° - 'Auslese