

# Gourmet & vinsmagning

## KLASSISK FRANSK AFTEN

**Fredag den 08. marts 2019 kl. 18,00**

Igennem årene har vi haft lidt af hvert som tema til vores vinsmagninger. Men vi har faktisk aldrig haft en aften, kun med franske vine og mad. Frankrig er stadig et utrolig spændende vinland med et utroligt varierende udbud af forskellige vine. Jan har sammensat en spændende menu, med mange af de rigtig gamle, franske, klassiske retter og Peter Bojsen vil som altid guide os igennem en rigtig spændende aften.

## MENU OG VINE

### Appetizer:

**Gratineret østers**

*Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne,  
Aÿ*

### Forret:

**Rødtungepaupietter med laks, sauce Vin  
Blanc og blå druer**

**Maison Louis Jadot, Bouzeron, Bourgogne,  
Côte Chalonnaise 2016**

**Mellemret:**

**Rørt kalvetartar med stenbidderogn,  
vagtelrogn og syltede rødløg.**

**Château d'Esclans, Whispering Angel,  
Côtes de Provence 2018.**

**Hovedret:**

**Oksemørbrad Rossini med gåselever og  
trøffelsauce**

**Relais De Durfort-Vivens & 2. Cru Classé,  
Bordeaux, Margaux 2013**

**Ost:**

**Udvalgte franske oste**

**Boutinot, La Côte Sauvage – Cairanne,  
Rhône Syd, Magnum 2014**

**Dessert:**

**Chokoladebold a la " Esquimau géant » med  
vanillieparfait og solbær..**

**Château de Ricaud, Bordeaux, Loupiac 2015**

**Til slut servers der kaffe.**

**Pris per person for menu, vine og kaffe  
kun 750,00 kr.**

**På gensyn på Bromølle Kro –Slagelsevej 78**

**– 4450 Jyderup**

**Bordbestilling på: 58250090 eller  
mail@bromoelle-kro.dk**

**P.S Husk vi har kun 60 pladser så hurtig  
reservation tilrådes.**