

**VINSMAGNING** Velkommen til 2 vin- og gourmet aftener hvor Anders Quist fra Vinslottet serverer specielt udvalgte portvine og champagne. Vores kokketeam serverer en gourmetmiddag tilpasset vinen.

### **PORTVINSMENU TORSDAG DEN 13. DECEMBER KL. 18.30**

*Aperitif: White Christmas – port cocktail*

- Sandart, kalvehale ragout, savojkål  
*Dry White Port – Quinta de la Rosa*
- Rådyr, kålrabi, skorzonerrød, vanilje og grønkål  
*Colheita 2008 – Quinta de la Rosa*
- Ost og hyben  
*Tonel 12 Old Tawny & "old surprise" – Quinta de la Rosa*
- Rødbede fennikel, chokolade fondant og bagte sveskeblommer  
*Vintage 2014 – Quinta de la Rosa*

### **CHAMPAGNEMENU FREDAG DEN 14. DECEMBER KL. 18.30**

*Aperitif: Christmas Royal – champagne cocktail*

- Torsketatar, letrøget østers, marineret æble, gede-friskost  
*Brut Majeur – Champagne Ayala*
- Kaviar, G&T sorbet, agurk og skovsyre  
*Rosé Majeur – Champagne Ayala*
- Fasan, græskar, jordskok sifon, rosenkålsblade og brunet smør  
*Vintage 2009 Grand Cru – Champagne Ayala*
- Kvæde, vanilje pocheret med valnøddeis og karamel creme  
*Champagne surprise - demi-sec*

Pris pr. aften: **650,-** pr. person inkl. vine



## **RESTAURANT**

Strandvejen 79, 3700 Rønne  
5695 1913 · info@greensolutionhouse.dk  
www.greensolutionhouse.dk