

Årsmiddag i
Det Danske Gastronomiske Akademi
Søllerød Kro
3. maj, 2024

MENU



Menu	5 retter ved Brian Mark Hansen
	Kl. 17.00 - Snacks
1. ret	Helleflynder, kakaojuice, wasabi, yuzu
2. ret	Torsk, sauce nage sprød gris, løjrom, hvid asparges
3. ret	Vesterhavsfisk, rødvin, ramsløg, grønne asparges
4. ret	Okse, Caviar Søllerød Selected, tasmanske peberbær
5. ret	"En surprise" - Rabarber, ribs, tonkabønner, ruby-chokolade
Vine	
1. ret	2017 Riesling Kabinett "Wehlener Sonnenuhr", S.A Prüm, Mosel
2. ret	2018 Pessac-Leognan, L'Abeille Fieuzal, Bordeaux
3. ret	2017 MG Nuits Saint-Georges, Bertrand Ambroise, Bourgogne
4. ret	2015 Pauillac, Chateau Lacoste-Borie, Bordeaux
5. ret	2018 Late Harvest, Royal Tokaj, Tokaj