



## ÅRSMIDDAG LØRDAG DEN 6. APRIL 2019

### STYRBÆKS KØKKEN DIPLOMOVERRÆKKELSE

Små Underligheder  
*Gin Mandala & Naturfrisk Tonic*

#### DE 5 B'er

Brisling, Brisler og BiPollen på spirende Bund  
med Løvestikke og Beurre-Rabarber

*2016 Rheum Rabarber Cold Hand Winery Randers*

#### 5 x GRØNT

Agurk i asiatiske Klæder med Gari

Calcificeret Tomat med Ingefær og Koriander

Brændt Raddichio med Oliven og drænet Yoghurt  
med Fiorini Grand Cru Balsamico

Nye Kartoffler med TrøffelTang og SnegleKaviar

Den Første! fynske Asparges med FjordRejer,  
sort Æg, grøn Østers og rørt RygeOstSmør

*2016 Domaine Laporte Les Garennes Sancerre*

#### FJÆSING

Stegt Fjæsing med SkvalderKål og Portulak,  
spicy KampotPeber og fire slags Grønt i Koji

*2013 Lemelson Vineyards Riesling Oregon*

#### 3 X BLÆKSPRUTTE

Soltørret Sepia med 5 Krydderier

Octopus glaceret og med Egen-Lage-Emulsion  
med Tsukemono af Kålrabi og Daikon

Den Fuldkomne Fiskers Blæksprutte fra StenOvn  
fyldt med Krabbe og Østers, Ansjos og Sar

Puy-Linser med frisk HesteBønne og YuzuPonzu

*2016 Grosses Holzfass Spätburgunder  
Weingut Knab Kaiserstuhl Baden*

#### 3 x PEBER

GedemælksIs med Pebre, RødBede og sød Oliven,  
STYRBÆKS FrugtBrændeVin og sprød Polenta

*STYRBÆKS Blommer og Æbler som BrændeVin*