

## **Dansk smag i vores køkken**

### **Snacks**

sprøde løg – eddike – puré  
skorzoner – hasselnød – karry  
valnød – kastanje – nælde  
sort trompet – fermenteret hvidløg – rapsolie  
selleri – æble – drue

### **Amuse bouche**

fermenteret kål – glaskål – løg

### **græskar – roser – fennikel**

2016 Domaine Loew, Altenberg, Riesling Grand Cru, Alsace

### **porre marv – kantareller – stikkelsbær**

2015 Domaine Bernollin, Les Coéres, Premiere Cru, Montagny

### **skorzonerrod – æble – karse**

2010 Bargylus, Grand Vin de Syrie, Latakia

### **grillet jordkok – hyben – skovsyre**

### **spinat – hasselnød – aske**

2006 Cava Gran Reserva Brut, Celler Battlé Gramona

### **rødbede – tørret tranebær – trøffel**

### **majroe – kartoffel – persille**

2016 Baco Noir, Henry of Pelham, Ontario

### **gule beder – sveske – kål**

2014 Guiry Sangiovese, Tenuta Mara, Emilia-Romagna (B)

### **selleri – løg – citron skal**

2010 La Sabina, Las Moradas de San Martín, Madrid

### **agurk – dild – mynte**

### **hvid chokolade – rugbrød – lavendel**

### **æble – kærnemælk – smag af brunsviger**

2013 Riesling Auslese, Kirschgarten, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz