

Dansk smag i vores køkken

Snacks

æg – perleløg – aske
kartoffel – ansjos – rogn
røget brød – friskost – porre
blæksprutte – citron – kørvel
rugbrød – chokolade – pistacie

Amuse

stenbiderrogn – boghvede - karse

kammusling – kål - pære

2003 Riesling, Domaine Bliemerose, Alsace, Frankrig

due – blåbær – lakrids

2016 Vinho De Talha, Bojador, Alentejo, Portugal

kaviar – kylling – timian

2016 Aeglaea Bianco, Tenuta di Aeglaea, Sicilien, Italien

trøffel – kartoffel - hyben

sild – radise - purløg

2016 Ingrid Barrique, Ingrid Marie, Andersen Winery, Danmark

rødbede – kirsebær – estragon

pighvar – ramsløg - selleri

2018 Blanc de Noir, Spätburgunder, Jean Stodden, Ahr, Tyskland

fugl – jordkok - sesam

2014 Brunello di Montalcino, Il Marroneto, Italien

kalv – persille - løg

2005 Reserve Cab-Merlot, Henry of Pelham, Ontario, Canada

gran – pære - yuzu

æble – solsikke – kamille

chokolade – kakao – portobello

2016 Banyuls Blanc, Domaine Pic Joan, Frankrig