

## Dansk smag i vores køkken

### Snacks

krabbe – kornblomst – bronzefennikel  
kartoffel – løvstikke – persille  
røget brød – friskost – porre  
hindbær – kyllingelever – havesyre  
rugbrød – chokolade – pistacie

### Amuse

blåmusling – æble – estragon

### kammusling – butternut – hyldeblomst

2010 Riesling, Rüdeshheimer Berg Rottland, Alte Reben, Rheingau

### gulerod – laks – rugbrød

2014 Vouvray, Sec, Domaine du Clos Naudin, Loire

### helleflynder – agurk – aske

2008 Meursault Perrières, Premier Cru, Domaine Jean-Michel Gaunoux,  
Bourgogne

### torsk – kartoffel – bacon

### sild – radise – purløg

2016 Ingrid Barrique, Andersen Winery, Danmark

### rødbede – høfløde – trøffel

### gris – selleri – hasselnød

2015 Chorey-les-Beaune, Les Poiriers, Decelle Villa, Bourgogne

### vagtel – karl johan – skorzonnerrod

2012 Barbera d'Alba, Sorito Mosconi, Rocche dei Manzoni, Piemonte

### wagyu – løg – timian

2015 Châteauneuf du Pape, Pure, Domaine La Barroche, Rhône

gran – pære – yuzu

### tykmælk – rom – valnød

### grøn drue – rygeost – yoghurt

2015 Schlössel Rieslaner Spätlese, Weingut Müller-Catoir, Pfalz