



KOKKEDAL SLOT  
COPENHAGEN

# Selskabsmenu

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2019

## FORRETTER

Rimmet torsk med østers, urter, glaskål, daikon og persillefløde

*Vin: Domäne Wachau, Riesling, Federspielen, Østrig*

*+75 Jean Pabiot "Les Caillottes", Pouilly Fumé, Loire, Frankrig*

*+150 William Nahan, Chablis 1.Cru "Vaillons", Bourgogne, Frankrig*

Lun hummersalat med rødbede, æblepuré, tyttebær, rød syre og tuille

*Vin: Chateau Ste. Michelle, Dry Riesling, Columbia Valley, USA*

*+75 Domaine Bliemerose, Pinot Gris, Alsace, Frankrig*

*+150 Domaine Paul Blanck, Riesling Grand Cru "Schlossberg", Alsace, Frankrig*

Sikrogn med kartoffelvaffel, pisket økologisk creme fraiche og syltede løg

*Vin: The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand*

*+75 Wittmann, Riesling, Trocken, Rheinhessen, Tyskland*

*+150 Henri Bourgeois, Sancerre MD de Bourgeois, Loire, Frankrig*

Oksetatar med æggeblommecreme, kapers, estragon, purløg og sennep

*Vin: Les Berchets Viognier*

*+75 Domaine Chavy Chouet, Bourgogne Blanc, Frankrig*

*+150 Orin Swift Cellars "Mannequin", Chardonnay, Napa Valley, California, USA*



KOKKEDAL SLOT  
COPENHAGEN

## HOVEDRETTER

*Alle hovedretter serveres med kartofler a part*

Ristet havkat med jordskokkompot, æblegelé, vinterløg, røget spæk og æblefumet

*Vin: Hornhead Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrig  
+75 Ste. Michelle, Chardonnay, Washington State, USA  
+150 Château La Garde, Pessac-Leognan, Graves, Frankrig*

Farseret økologisk kyllingebryst med friteret lår, kastanjer, høbagt selleri,

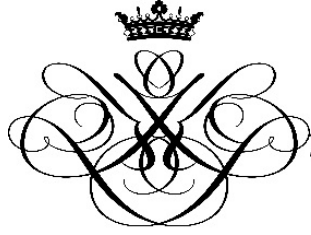
kål, kastanjepuré, og røget hønsesky  
*Vin: Louis Jadot, Beaujolais-Village, Combe aux Jacques, Frankrig  
+75 Domaine Michel Magnien, Bourgogne Rouge, Frankrig 1500ml.  
+150 Camerano, Langhe Nebbiolo, Italien*

Stegt flat iron med spinatpuré, grillet vinter porre, syrlig løg gele, stegte svampe og trøffel

*Vin: Château Rocher Calon, Montagne-Saint-Émilion, Frankrig  
+75 Château Pomies-Agassac, Haut Medoc, Frankrig  
+150 M. Abbona, Barolo "La Pieve", Italien*

Stegt langtidstilberedt svinebryst med syltede skozonerødder, palmekål, rosenkål og sauce med vesterhavsost

*Vin: Poggio alla Badiola Toscana IGT, Mazzei, Italien  
+75 M. Chapoutier "Les Meysonniers", Crozes Hermitage, Frankrig  
+150 Château Monregard la croix, Pomerol, Frankrig*



KOKKEDAL SLOT  
COPENHAGEN  
COPENHAGEN

### OSTE

3 stk. europæiske oste med garniture og knækbrød

*Vin: M. Chapoutier, Banyuls, Frankrig*  
*+75 Weszeli, Riesling Belle Fleur, Kamptal, Østrig*  
*+150 Warre's LBV, Duoro, Portugal*

Gammelknas med ristede hasselnødder, kvædepuré og sort peber

*Vin: Château de Fesles - Coteaux Layon, Vieilles Vignes, Loire, Frankrig*  
*+75 Ste. Michelle & Dr. Loosen "Eroica", Riesling, Washington State, USA*  
*+150 Markus Molitor, Riesling Auslese "Haus Klosterberg" Mosel, Tyskland*

### DESSERTER

Profiteroles med passionsfrugtganache og mælkeis

*Vin: Château de Fesles - Coteaux Layon, Vieilles Vignes, Loire, Frankrig*  
*+75 Weszeli, Riesling Belle Fleur, Kamptal, Østrig*  
*+150 Schloss Lieser, Riesling Auslese, Niederberg Helden, Goldkapsel, Mosel, Tyskland*

Mango-vaniljemousse med kokos, limesorbet og syltet mango

*Vin: Acquesi, Brachetto, Piemonte, Italien*  
*+75 Domäne Wachau, Grüner Veltliner, Beerenauslese, Østrig*  
*+150 Château Doisy Däene, Sauternes 2. Cru, Frankrig*

Æble-yuzucreme med skyrparfait og marengs

*Vin: La Playa, Late Harvest, Sauvignon Blanc, Chile*  
*+75 Weszeli, Riesling Belle Fleur, Kamptal, Østrig*  
*+150 Markus Molitor, Riesling Auslese "Haus Klosterberg" Mosel, Tyskland*



KOKKEDAL SLOT  
*COPENHAGEN*

**NATMAD**

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutons

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)