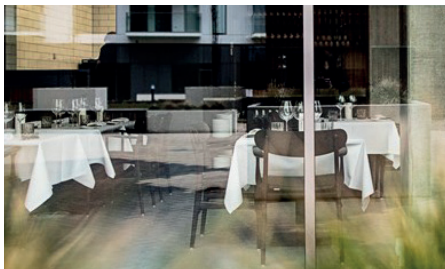




DEUTZ

Champagne Deutz har siden stiftelsen i 1882 været medlem af Syndicat des Grandes Marques de Champagne. Da det prestigefyldte syndikat på et tidspunkt fik lidt for mange (useriøse) medlemmer, blev organisation dog omlagt og omdøbt til Club des Grandes Marques, der i dag tæller de 24 bedste og mest berømte Champagnehuse – heriblandt naturligvis stadig Champagne Deutz!



VELKOMMEN TIL GHRELIN

Der findes en appetit. En appetit på mere af det gode. En appetit på skønne dufte og smage. Appetit på smukke omgivelser og en velkomponeret tallerken. Appetit på nærvær og det gode selskab. Appetit på udsøgt mad og vin med vægt på enkelthed, råvarernes kvalitet og smag. Appetit på en gastronomisk rejse og en forkælelse af dine sanser. Vi giver dig en uforglemmelig oplevelse. Udsøgt mad og vin serveret i øjenhøjde og i smukke rammer. Et godt værtsskab forpligter, og vi ved, at forskellen ligger i detaljen. Velkommen til en sublim gastronomisk oplevelse. God appetit!



Champagne DEUTZ

AY- FRANCE

Vi er glade for at kunne invitere til CHAMPAGNE AFTEN Restaurant Ghrelin

Bernhardt Jensens Boulevard 125, 8000 Aarhus C

Lørdag • **28. marts kl. 18.30**

ghrelin

GOURMET RESTAURANT

Vi har sammensat denne spændende menu, ledsaget af de dejlige champagner fra Champagne Deutz. Allan Jørgensen fra H.J.Hansen Vin fortæller undervejs.

MENU & CHAMPAGNE

Snacks:

Puffet ris med senneps creme og røget svinekæbe.
Flæske bob med tørret parmesan og trøffel.
Bagtpasta med råget makrel, purløgs mayo og silderogn.
Deutz Brut Classic, Methuseloh



Amuse:

"Dåse" med Caviar og hummer.
2011 Deutz Blanc De Blancs



Forret/Mellemret: (i 2 serveringer)

Helleflynder saltet med mandel og forårsløg /
Bagt helleflynder med kål og brunet smør.
2010 Hommage a William Deutz, Blanc de Noir



Hovedret:

Fyldt vagtel med mild trøffel, lys sauce samt bær kompot og caviar.
2013 Deutz Rose Vintage



Ost:

Havgus "burger" med karamel og trøffel samt brøndkarse
1995 Cuvee William Deutz Brut & 2007 Cuvee William Deutz Brut



Dessert: (i 2 serveringer)

Arme riddere med flamberet æble, vanilje creme og citrus /
Hvidchokolade halvkugle med æblekompot, fløde og mild citronverbena.
2012 Deutz Demi Sec Vintage

Pr. person kr. **2.200,-**

Tilmelding og betaling direkte til Restaurant Ghrelin senest 24. marts 2020.

Restaurant Ghrelin · Bernhardt Jensens Boulevard 125 · 8000 Aarhus C ·
Tlf. 30 13 30 04 · info@ghrelin.dk