

Luksus fisk & skaldyrsbuffet

Af Søren Westh & Rida Berri

Østers

Fine de Claire FR#3

Gillardeau FR#3

Serveres klassisk og med et twist

-

Krabbeklør – pil selv & miso-mayo

Knivmuslinger med Nuac mam og lime

Hummerbrud og blomsterkarse

-

Grillet Kammusling med bær og haselnød

-

Blåmuslinger fra Limfjorden med persille og birkevin

-

Torsk med ribs og østersemulsion

Ørred, spidskål og grønne urter

Røget laks med peberrod og brøndkarse

-

Udvalg af de bedste Danske og Svenske oste med hjemmesylt, krydderfedt
samt surdejsbrød bagt på 10 år gammelt surdej fra vores tid på Noma

-

Citronfromage

-

Brombær og vafler

(min. 45 kuverter)