

VINSMAGNING PÅ GRIFFEN

19. april kl. 18:00



Oplev en af legenderne fra Alsace - Monsieur Philippe Blanck, Domaine Paul Blanck.
I fællesskab med den danske importør Vinslottet A/S, åbner vi dørene til en uforglemmelig aften.

SNACKS & APERITIF

2022 Pinot Blanc, Domaine Paul Blanck / 2019 Pinot Auxerrois Vieilles Vignes, Domaine Paul Blanck

RØGET KAMMUSLING

Agurk, radise, dildmayonnaise, sne, rugbrød

2022 Pinot Gris, Domaine Paul Blanck / 2022 Pinot Gris Rosenbourg, Domaine Paul Blanck

SMØRDAMPEDE HVIDE ASPARGES

Rejer, Vesterhavssost, ramsløg

2022 Riesling, Domaine Paul Blanck / 2021 Riesling Patergaten, Domaine Paul Blanck

KALVEMØRBRAD

Pommes Rösti, selleri, pebersauce, purløg

2021 Pinot Noir, Domaine Paul Blanck / 2022 Le Bourgogne Rouge, Domaine Chanson

LUN BRILLAT SAVARIN OST

Rosmarin, GSH honning, valnødder, brioche brød

2022 Gewurtztraminer, Domaine Paul Blanck / 2018 Gewurtztraminer Altenbourg, Domaine Paul Blanck

MENU OG VINE: 895,- pr. person.

Griffen

SPA
HOTEL
RESTAURANT

Bestil bord på 5690 4444 eller book@bornholmhotels.dk
Værelser kan tilkøbes i forbindelse med arrangement - fra 1.200,-