

Øksnehallen

en del af **DGI Byen**

Jazzgalla Menu

Forret

Rå marineret islandsk laks med fløde peberrod, agurk, syltet og sprøde kartofler pyntet med tangperler.

1 gl. Hillgrove Creek, Chardonnay

Hovedret

Grillet finsk kødkvæg med fermenteret peber, ristede østershatte, dampet pak choy og syltede skalotteløg. Hertil asiatisk inspireret sauce med soja og citron græs og ovnstegte kartofler.

1 gl. Rosedale Ridge, Shiraz Merlot

Dessert

Mørk chokolademousse med brud af appelsin/chili kage, appelsinkaviar og coulis på blodappelsin

Kaffe/te og kildevand