

Jæren Vinklubb  
Mat og vin i harmoni

«MAT OG VIN I HARMONI» 11. MARS 2022

Spekeskinke fra Nytt  
Honningmelon og tyttebær  
Tyttebærrømme og røkt rømme  
Oles flatbrød  
Vin: William Fèvre Petit Chablis 2019 Kr 197,50

Ovnsbakt loin av skrei  
Tomatsalsa  
Mandelpotetkrem  
Vin: Baumard Clos de Saint Yves Savennières 2018 Kr 306,00

Helstekt tørrmodna svinenakke fra Nytt  
Ovnsbakte rotgrønnsaker, jordskokkpure,  
sylta rødløk, dunsta brokkolini  
Rødvissaus  
Potet Anna  
Vin: Ch. Citran 1999 Kr 414,00

Ostetallerken  
Kvitshimmel ost fra Ystepikene  
Voll ost  
Aprikos og fiken marmelade karamelliserte nøtter  
Ferskost med vanilje med sjokolade bonnet (lys og mørk)  
Solbærkompott  
Vin: Bru-Baché La Quintessence Jurancon 2019 Kr 354,00

Petit fours  
Kaffe