

DEUTZ WINE MAKER DINNER
MED JEAN-MARC DEUTZ
21 MAJ 2018

Champagne-pocherat ostron

Beurre Blanc – gurka – rödingrom

NV Brut Classic Jeraboam

Smörstekt havskräfta

Ramlök – vit sparris – forellrom – citron

2012 Brut Rosé Vintage

Grillad Piggvar på ben

Vårprimörer – stekt svamp – brynt smör-hollandaise

1995 Brut Vintage

Örtstekt kalvryggstournedous

Smörkokt hummer – vit sparris – ramlökscreme – tryffelsmör

2002 Cuvée William Deutz
2010 Hommage a William Deutz

Kavlad Brioche

Rödlöksmarmelad - hasselnötter från Piemonte - blekselleri - Comté

2007 Amour de Deutz Rosé

MENY INKLUSIVE DRYCK
2695 SEK / PERSON

BOKA DIN PLATS
ROBERT.TERRY@HOTLATSIX.COM

*All prices in SEK and inclusive of VAT.
For dietary requirements and food allergies,
please ask one of our team members for assistance.*

