

Hørning Mad & Vin

Og



præsenterer Winemakers dinner med

Greg Koenig fra Koenig Vineyards i Idaho, USA

Onsdag den 10. maj kl. 18.00 på

Hørning Mad og Vin,
Rodosvej 15, 2300 København S.

Menu & Vine

Velkomst

Rose 2012 på Merlot & Syrah

~

Lakse tatar – Rødløg – Rugbrød

hertil Viognier 2011

~

Farseret rødtungefilet – Spinat d'anglaise – Skovsvampedrys- Fiskefumé.

hertil Chardonnay 2012

~

Helstegt Oksemørbrad – Ristedekartofler – Bearnaise

hertil Cabernet Sauvignon 2008

~

Gorgonzola – Tomme de Savoie – Nødder i Honning

hertil Syrah 2009

Chokoladekage - Jordbærcolis - Parfitis

hertil Ice Wine 2012 Riesling

~

Kaffe, Te og lidt sødt hertil
hertil *Bourbon Whisky Seven Devils*

~

Kuvertpris: kr. 650,00

Tilmelding direkte på:

Hørning Husets web shop www.horninghuset.dk

Tlf. nr. 6012 6099

Hørning Huset har byens mest anderledes vin-smagninger. Her smager vi altid vinen til en middag omkring langbordene. Kok og sommelier Peter Hørning står bag alle vinsmagningerne og maden.

