

*Teaterkrog*  
**CULISE**

WINEMAKERS DINNER

**LOUIS JADOT**

**APERITIF**

**2022 Bourgogne Blanc, Couvent de Jacobins**

**TONFISKTARTAR**

Ponzu, granatäpple, mango, jalapenoemulsion,  
friterad lök på tortillachips

**2022 Bouzeron**

**HUMMERSALLAD**

Kokt hummer, basilikapicklade tomater,  
friterad fänkål, rostade hasselnötter, lätrökt  
tomatbuljong, hummerkokta krutonger,  
hummeremulsion, körvel, basilikaolja

**2020 Chablis Premier Cru, Montée de Tonnerre**

**2022 Meursault Narvaux**

**KALVBRÄSS & TORTELLINI**

Brynt kalvbräss, trattkantareller, nypon  
schalottenlöksconfit, krispigt kycklingskinn,  
smörad svampbuljong, krandillsolja & tortellini  
fylld med kantarellkräm,

**2022 Bourgogne Rouge, Couvent de Jacobins**

**2022 Côte de Nuits-Villages Le Vaucrain**

**ANKBRÖST**

Friterad pumpa, rostad pumpakräm, vinägerkokt  
fläsk, timjan, bräserad purjolök, inkokta  
äpplekulor, anksky smaksatt med anklever

**2022 Beaune Premier Cru, Clos des Couchereaux**

**2022 Chambolle-Musigny Premier Cru, Les Fuées**

*Kvällens ciceroner*

Vincent Delcher

Håkan Nilsson

LOUIS  JADOT