

## Vinprovning Champagneprovning Loka Brunn 20241025



### Sabreringsvin

Codornìu Ecologica	nr: 7927	130 kr
1. Etienne Dumont		
2. Philipponnat Royale Réserve Brut	nr: 77363	529 kr
3. Philipponnat Non Dosé	nr: 90066	519 kr
4. Philipponnat Grand Blanc Extra Brut	nr: 85729	829 kr
5. Philipponnat Blanc de Noir Extra Brut	nr: 82808	829 kr
6. Gusborne Blanc de Blanc Brut	nr: 83671	599 kr

Kvällens vinprovningensledare Marie Dahlgren hälsade alla välkomna till kvällen vinprovning. Började med sabrering och övergick sedan till champagneprovning med oväntade inslag. Se ovan. Därefter väntade en 3-rätters middag med ett vinpaket. Scolla ner.

## Skaldjurssoppa

Dillkräm, kummin och fänkålsbröd, skaldjurssallad och löjrom.

**Bourgogne Chardonnay - 135/675 kr.** Domaines Louis Moreau, FR.

**Wisby Weisse 30 cl - 75 kr.** Gotlands Bryggeri, SE.

**Spring Village White Alkoholritt - 70 kr.** Chardonnay. Kalifornien, USA.

## Flankstek

Tryffelkräm, bakade tomater, rostad potatis, schalottenlök, parmesan och rödvinssås.

**Côtes du Rhône Gentilhomme -135/675 kr.** Grenache, Syrah, mourvèdre. Ogie FR.

**Ship Full Of IPA 40 cl - 85 kr.** Brutal Brewing, SE.

**100% Blåbär- 70/130 kr.** Blåbär. Saxhyttegubben, SE.

## Päron

Mandelkaka med brynt smör, päroncurd, salta mandlar, tapioka och vaniljglans.

**Boschendal Vin D`Or 6 cl - 115 kr.** Weisser Riseling. Boschendal, ZA.

**Xanté 2 cl - 60 kr.** Altia Swden, SE

**Briska päron alkoholfri - 70 kr.** Spendrups Bryggeri, SE.

***Varmt välkomna!***

Food & Beverage Manager | Anne-Louise Dahl

Tackar Marie och Restaurangen för en trevlig och fantastisk kväll med intressanta och goda champagner och mycket god mat.