



Winemaker`s Dinner Allegrini

Amuse Bouche

Østers

Vin: Lugana

Forrett I

Fjellørret fra Hardanger

serveres med rømme, ramsløk og agurksalat

Vin: Solosole

Forrett II

Røkt reinsdyrhjerte

serveres med rømme med urter og syltet delikatesse, rødløk og røstipotet

Vin: Valpolicella

Forrett III

Kantarellsuppe

Vin: Rosso di Montalcino.

Hovedrett

Reinsdyr

serveres med potetpurre med parmesan og gressløk, rotgrønnsaker, kastansjer og kremet viltsaus

Vin: Sondaia & Brunello

Dessert I

Lokale oster

serveres med plommemarmelade og knekkebrød

Vin: Amarone

Dessert II

Bondepiker a la Dr. Holms

Vin: Valpolicella