

FOGO E ÁGUA

WILD & BLOND – TASTE OF SCANDINAVIA

1

AUSTERN | RENTIER | APFEL

Flambadou-Auster in Rentierfett mit geräuchertem Apfel und Beurre Bleu aus Austernwasser

2

RENTIER | FICHTE | CLOUDBERRIES

Feines Rentier-Carpaccio auf Fichtennadelcreme mit nordischem Moos und Cloudberrries

3

MAKRELE | SPINAT | JOHANNISBEERE

Gegrillte Saltstraumen-Makrele mit Holzkohle-Crumble auf Babyspinat-Koriander-Ahornsirup-Creme, dazu Gurke, Erbsen und schwarze Johannisbeeren

4

HUMMER | SÜSSKARTOFFEL | SENF

Im Caveman-Style gegrillter Limfjord-Hummerschwanz mit Süßkartoffel aus dem Rentierfond, Senfcreme und süß eingelegten Zwiebeln

5

HEILBUTT | APFEL | HOLUNDERBLÜTE

Gegrillter norwegischer Heilbutt auf fermentierter Apfel-Skyr-Creme mit eingelegten Holunderblüten

6

LAMM | ROTE BETE | SCHOKOLADE

Gegrilltes Lammfilet Iceland Style mit einem Trio von Roter Bete auf Schokoladenjus

7

SKYR | HEIDELBEERE | LAKRITZ

Arctic Tiramisu aus Vanille-Skyr-Mascarpone und Löffelbiskuit auf Heidelbeer-Lakritz-Marmelade