



ERRAZURIZ

Kom og mød Rodrigo Plass - en af personerne bag vinhuset Viña Errazuriz i Chile. Vi har sammensat en spændende menu, tilpasset et flot udvalg af vinene fra Errazuriz.



WINEMAKERS DINNER PÅ RESTAURANT TEGLVÆRKSSKOVEN FREDAG DEN 24. SEPTEMBER 2010 KL. 18.30



RESTAURANT TEGLVÆRKSSKOVEN

Der har siden 1853 været en pavillon i Teglværksskoven. Senere kom der vært på, og har i over 100 år fungeret som traktørsted.

I 2003 blev der lavet en gennemgribende renovering af hele ejendommen. **Rasmus Kirk Henriksen** forpagtede restauranten i april 2009. Restauranten ligger midt i skoven et stenkast fra vandet helt ugeneret, med plads til ca. 60 personer inden døre og ca. 100 personer udenfor.

Vi er meget stolte af, at vi **laver alt selv** og når vi siger alt er det alt. Vi kærner vores eget smør, sylter vores egne grøntsager, laver pølser og pålæg, leverpostej og meget mere. Dette gøres ud fra principperne om at bruge flest mulige **lokale råvarer** og kun **råvarer som har sæson**.

Viña Errazuriz er et af Chiles absolutte kulthuse og kåret som Winery of the Year 2008 hele to gange:

Af panelet ved International Wine & Spirit Competition i London af Viños de Chile Association (sammenslutning af de chilenske vinproducenter) ved The Annual Wine Gala i Santiago i Chile.

MENU & VINE

Starter:

Snacks

2008 Sauvignon Blanc, Single Vineyard

Forret:

Dampet torsk

Brandade - citron - dild

2007 Arboleda Chardonnay

Mellemret:

Rillette af lam

Persillerod - kørvel - syltede løg

2008 Pinot Noir, Wild Ferment

Hovedret:

Sprængt svinemørbrad

Røget kæbe - selleri - brombær - estragon - bøgehatte

*2008 Carmenère Single Vineyard og
2006 Syrah La Cumbre*

Dessert:

Rød Gråsten

Kærnemælk - vanilje - brunet smør
Late Harvest Sauvignon Blanc

PRIS PR. PERSON INKL. KAFFE: KR. 698,-



Tilmelding senest 22. september til:
RESTAURANT TEGLVÆRKSSKOVEN APS
Strandalléen 92 · 5800 Nyborg

tlf. 65 31 41 40 · info@teglvaerksskoven.dk · teglvaerksskoven.dk



www.hjhansen-vin.dk
www.errazuriz.com