



Jeg er rigtig glad for at kunne byde velkommen til årets første WineMakersDinner fredag d. 3. maj kl 17:30, som afholdes på Madam Carlsens Cafe i Rungsted.

Vi får serveret 5 skønne retter og 8 herlige vine fra vingården Bric Cenciurio i Piemonte og skal høre lidt om vingården og dens historie.

Elisa Giacosa, vil sammen med vores sommelier Jesper fortælle om aftenens vine og mon ikke også der kommer et par gode anekdoter fra regionen og om vingården.

Johannes, husets køkkenchef, fortæller om aftenens menu.

- Velkomst: Husets 3 kanapeer  
Spumante Brut Metodo Classico
- Forret: Grillet gedeost på rødbedecarpaccio, sprød salat og valnødder  
Langhe Riesling
- Smagning: Roero Arneis, Barbera d'Alba Naunda & Langhe Pinot Nero
- Hovedret: Økologisk kalvekød fra egne kvier, grønne asparges & frissésalat  
Langhe Nebbiolo – Barolo Pittatore
- Oste: Pecorino, Parmagiano & modnet Gorgonzola  
Barolo Monrobiolo di Bussia, cru
- Dessert: Husets kage og kaffe  
Birbet 6,5% mousserende sød dessertvin

Vi forventer at være færdig kl 22:00 efter kaffen.

Pris: 1.095 kr - book her [WMD 3/5](#)

Det er muligt at bestille vinene til rigtig gode priser på dagen.

Vi glæder os til at byde Jer velkommen til en god oplevelse sammen.

Med vinlig hilsen

Jesper Clausen – sommelier