BORDEAUX

KIRK HEDEGAARD – REMISEN – BORDEAUX

KOKKETRÆF - 18. SEPTEMBER 2026 KL. 18.00

Book bord her

Snack
Naturel østers – sauce mignonette – parisienne af æbler – syltede dildkviste
Sprødt kyllingeskind – mousse af andelever – miso syltede rødløg – spæde urter
Brioche pizza – syltede blommer – cotto skinke – havgus

Brødservering
Surdejsmaltbrød & manitobabrød m. tranebær
Pisket brunet smør – olivenolie – saltede & røgede mandler

Forret
Havtaske stegt i brødkrumme
Karamelliserede jordskokker – syltet græskar – beurre blanc tilsmagt m. hummerbisque & dildolie

Hovedret
Farseret Pigeon Rôti
Portvins sauce – pommes aligot – kantareller m. timian – brombær gastrique – estragon – revet trøffel

Osteservering
Mørdejstærte m. løgcreme, gratineret med unika guldklump – ostefumé – spæde salater m. mild sennepsvinaigrette

Dessert
Æblekage & marcipan
Kompot af bagte æbler – luftig marcipan m. vanilje & egen whisky – crumble – citronsorbet

1399,- pr. kuvert inkl. vinmenu & cocktails

brasseriebordeaux.dk | bordeaux@kirkhedegaard.dk | +45 93 63 86 10