



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

RAADHUSKROEN NÆSTVED

INVITERER TIL EN HYGGELIG AFTEN

MED LÆKKER MAD OG VIN

Det er med stor glæde, at vi denne aften kan byde velkommen til **Chris Ammitzbøll Langholm** som er Gérard Bertrand-ambassadør. Gérard Bertrand producerer nogle af sydfrankrigs bedste vine, Raadhuskroen har sammensat en lækker menu, der ledsages af et udvalg af Gérard Bertrands vine.

TORS DAG DEN 24. JANUAR 2019 KL. 18.00



Arrangementet
finder sted på
Raadhuskroen,
Skomagerrækken 8
i Næstved

MENU & VINE

Velkomst
Hedo Rosé

Forret
Stegt foie gras med peberrodsskum,
vaniljesyltede gulerødder,
serveres med smørstegt rugbrød
Réserve Spéciale Chardonnay
Naturae Chardonnay



Hovedret
Helstegt lammefilet
serveres med grillede skalotteløg, syltede havtorn,
Pommes Duchesse, jordskokkepuré samt portvinsglace
Domaine Villemajou Rouge
Château Villemajou Grand Vin
Chateau la Sauvageonne Rouge
Sauvageonne Grand Vin Rouge



Dessert
Crème brûlée med æblekompot
hertil hjemmelavet hindbær iscreme
Muscat de Rivesaltes

3 retters middag inkl. vine
Pr. person kr. 769,-

SYDFRANKRIGS UKRONEDE KONGE AF BIODYNAMIK

Gérard Bertrand har fat i den lange ende. Både hvad angår salget af vine, men også i forhold til trenden i vinbranchen omkring økologi og biodynamik. For nylig blev Gérard da også kåret i avisen, Le Parisien, som en af de tre vigtigste figurer i den franske vinbranche.

Biodynamik kan let gå hen og få et fanatisk og kultagtigt skær over sig, men vinene fra karismatiske Gérard Bertrand har masser af det autentiske og ægte sydfranske i sig.

Det er vine med jord under neglene, sydfransk sol og duften af varm jord og krydderurter.

KØB BILLET PÅ RAADHUSKROEN
raadhuskroen@mail.tele.dk
tlf. 55 72 01 56



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

hjhansen-vin.dk