

Bühlmanns Gastro 6

Glæd dig til 6 gastronomiske serveringer fra Restaurant Bühlmann, som du sent vil glemme.
Vi tager dig med på en fantastisk rejse af kvalitetsråvarer og eventyrlige smagskombinationer.

*Look forward to 6 gourmet courses from Restaurant Bühlmann – the experience is unforgettable.
We take you on a fantastic journey of quality ingredients and adventurous flavour combinations.*

Snacks

Essensen af den danske sommer med tomat & hindbær
The essence of the Danish summer with tomatoes & raspberries

Tærte med hamachi fra Hanstholm & sesam
Crispy pie with hamachi and spicy sesame

Parfumeret ananas
Pineapple with perfume from the garden

Retter / Courses

Vesterhavstorsk serveret med ærter, wasabi, sprød kartoffel & caviar
West Coast Cod served with peas, wasabi, crispy potato & caviar

Grillede poussin med spæde salater, hyben-kosho & ponzu
Grilled poussin with tender salads, rose hip-kosho & ponzu

Efterårets jordskokker serveret med hvid chokolade, hasselnødder & kastanje
Dessert from the fall with jerusalem artichoke, white chocolate, hazelnuts & chestnut

