

Winemaker's dinner med Mark Haisma Lørdag d. 5/4-25

Lørdag d. 5/4-25 har vi gjort et kæmpe scoop, ved at lokke vores yndlings winemaker Mark Haisma en tur til Skagen.

Mark har tidligere haft ansvaret for den australske kultvin Yarra Yering, men har siden 2007 dyrket vin i Bourgogne under eget navn.

Mark Haismas vine har for os altid været kendetegnet ved et tårnhøjt niveau, både for hans røde og hvide vine. Hans vine har fra starten været blandt vores favoritter i Håkon, hvorfor de også ofte er at finde på vores vinmenuer.

Denne aften får vi fornøjelsen af alene at servere Marks vine, med præsentationer og historier fra Mark selv. Derfor finder vi et bredt udvalg, i modne årgange, frem fra kælderen!

3 Snacks

Vin: Viognier 2017

Forret: Havtaske med silderogn, purløg og Beurre Blanc

Vin: Saint Romain, Le Jarron 2019

Mellemret 1: Lyssej med små gulerødder, røget kartoffelmos og persille Blanquette

Vin: Chassagne-Montrachet 2018

Mellemret 2: Confiteret kanin med spidskål og Yuzu

Vin: Morey Saint Denis, 1. Cru Le Chaffot 2016

Hovedret: Braiseret shortrib af okse med morkler, rødbede og Bordelaise

Vin: Gevrey-Chambertin 2017

Pris for snacks, 4 retter, 5 vine: 2.195,-

Pakhuset/Håkon

98442000

