

Gastronomiska Sällskapet Marmiterna i Helsingborg
Måndagen den 4 maj 2009



MENY

Kokt sparris med sauce hollandaise

*

Kalvstek med murkelsås och hasselbackspotatis

*

Rabarber zabaione med vaniljglass

DRYCKER

Pinot Blanc Hugel 2005 (83950)

Hofstätter Meczan pinot nero 2007 (75276)

DR Loosen Riesling Spätlese 2007 (7303)

Värd: Lennart Mark vVärd: Pierre Fahlman