

Royal Frokost på
Restaurant
Molevitten Anholt Havn
d. 26.5.2011

Køkkenchef Anette Wiirenfelt

Forret:

**Smør ristet jomfruhummer, aioli, safran,
syltede rødløg, friskbagt brød**

Vin: 2009, Sauvignon Blanc, Michael & David

Hovedret:

**Tournedos af Havtaske, friske asparges, nye
petit kartofler, vild peberrod**

Vin: 2009, Luberon Rose, Ch. La. Canorgo

Dessert:

**Rabarber trifli, med hjemmebagt marcipan
makron**

Vin: 2009, Brachetto, Grimaldi Sergio

Lokale og dagfriske råvarer anvendes