



HAMMERS KØKKEN

HVAD ER PÅ TALLERKENEN ?



Vi starter nederst til venstre og mod uret:

1. Røget svinemørbrad, Chorizo, syltede pærer – den hvide dressing er god hertil
2. Grillet oksefilet, courgette, rød peber, rødløg, bøgehatte. Herefter marineret
3. Ensaladilla Rusa – spansk tapas specialitet , kartoffel, rejer, mayo – helt enkelt
4. Paté på kyllingelever, grise- og kalvefars, med hele stykker kylling marineret i portvin
5. Traditionel spansk kartoffel tortilla med rosmarin.
6. Unika Gammelknas (2 stykker) (ny fortolkning af Harvarti), Italiensk Talleggio, samt hjemmelavet blommekompot.
7. I midten, Rødløg, peberrodsdressing, Eststragondressing