

Vin & Gastronomi-aftner på Restaurant Rod 2018

Restaurant Rod har i samarbejde med David Andreasen fra Vinslottet A/S, arrangeret forskellige tema-vinaftner for 2018.

Vi ønsker at give vore gæster en ekstraordinær oplevelse, hvor vine og gastronomi går op i en højere enhed og ikke mindst som inspiration, til at prøve nye vine og druetyper. Vi ønsker at bringe vores gæster ud af komfortzonen, væk fra det man kender og give dem nye wouve-oplevelser. Retter og vine er nøje sammensat og der vil fortrinsvist blive serveret vine fra små vinproducenter, hvis hjerte banker for terroir og kvalitet. Couvertprisen vil typisk ligge mellem 495 - 1000 kr. Mad og vine vil blive præsenteret og der vil være mulighed for gode vinkøb.

Torsdag den 15 Marts kl 18:30 Vinaften- Vine tilpasset Nordisk

Gastronomi. Langsomme modningsprocesser og mere smag og friskhed i råvare, er det nordiske køkken blevet kendt for verden over. Vi fokuserer denne aften på vine der har samme lange sæson, vine der har mere balance og et højere niveau af friskhed. 5 retter og 8 vine 545 kr. pr prs.

Torsdag den 12 April kl 18:30: Vinaften- Friske forårsvine og årstidens bedste råvare.

Vi byder foråret velkommen med nye asparges og stenbiderrogn og al det vi glæder os til af friske lokale råvare i foråret. Mad og vin er nøje sammensat, men her er ingen tunge vine, lette og friske vine med masser af aroma og saftighed. 5 retter og 8 vine 545 kr pr prs.

Torsdag den 3 Maj Kl. 18:30: Vinaften – Vine fra Østrig/Tyskland

Riesling-Gruner veltliner- Spätburgunder- Druer har mange navne. Bliv kendt med de klassiske vine fra Østrig og Tyskland. Vi serverer også nogle klassiske tyske retter. 5 retters – 8 Vine. Pris 545 kr pr. prs.

Lørdag den 2 Juni kl. 18:30 - 1 Års Jubilæumsaften. Skaldyr-Fisk & Champagne

Vi fejrer vores første år med bobler og fisk og skaldyr. Vi skal smage Cavaèr, cremant's og årgangs-champagner. Der bliver ikke sparet på noget, så denne aften er noget helt særligt for os. 5 retter og 11 mousserende vine. 990 kr pr. prs.

Torsdag den 23 August Kl. 18:30: Bourgogneaften

Vi laver nogle klassiske franske retter og serverer gode kvaliteter fra 2 vinproducenter Domaine Chanson og Biodynamiske Domaine D'Arduy. En god blanding af Village, Premier Cru og Gran Cru-vine. 5 retter og 8 vine 795 kr pr prs.

Torsdag den 13 sept. kl. 18:30 Spansk Tapas & Vinaften

Vi starter med Cava af god kvalitet og skal hernæst smage vine fra de klassiske områder som Rioja, Ribero del Duero, tør og sød sherry. Vi sammensætter en menu fra de forskellige regioner, der er tilpasset vinene. 5 retter 8 vine 495. kr pr. prs

Torsdag den 11 oktober Kl. 18:30: Vinaften- Vine til vildt.

Øversøisk Pinot Noir til Fuglevildt og koncentreret Syditaliensk til kronvildt, vil vi servere denne aften. Vine til vildt bør have en snert af sødme der fremmer vildtets optimale smag, Vi glæder os, det bliver vildt godt. 5 retter 8 vine 595 kr pr prs

Torsdag den 15 November Kl. 18:30: Portvinsaften

Vi skal smage både bordvine og portvine fra producenten Quinta de La Rosa, som er en af Douro-dalens allerbedste. 5 retter og 10 vine 595 kr pr prs.

Tilmelding direkte til Restaurant Rod på Tlf : 88 88 82 70

