



HONNING PÅ MENUEN PÅ RESTAURANT VIVA

Dansk honning kan noget med smag. Den byder på aromatiske og sanselige oplevelser, der rækker langt ud over sødmens og gør den til aktør i det salte køkken.

ONSDAG DEN 1. MAJ 2013 KL. 18.30

sætter Restaurant Viva fokus på honning. Fem danske honninger er nøje udvalgt til denne aften og menuen er bygget op omkring de enkelte honningers kvaliteter. Undervejs vil Karin Gutfelt fra Overgaard-Gutfelt fortælle historien bag honningerne.

HONNINGMENU

4 RETTER: Kr. 600,- INKLUSIV SNACK, VIN OG KAFFE

SNACK:

Honningmad med sommerhonning

FORRETTER:

Lammefjordsgrønt, honningbrød, skyr og forårshonning, urter

Stegt kammusling, syltet hyldeblomst, julihonning nage, fennikel crudité vendt i honning, dild

HOVEDRET:

Svinefilet, honningsyltede karotter, rå gulerødder, syltet gulerodsgele, ærter, nye kartofler, lynghonning

DESSERT:

Mælkeis, karamelhonning, æblegranite, crumble, smeltet lindehonning

Tilmelding og betaling til Restaurant Viva senest d. 24. april. Telefon: 27 25 05 05

Langebrogade kaj 570, 1411 KBH K

E-mail: viva@restaurantviva.dk



OM HONNINGERNE

Forårshonning fra Hørsholm. Nektar fra æbletræer, mælkebøtter og kastanie har givet en sødmefuld, mild og enkel honning med smagfulde blomster og en let syre.
Producent: Overgaard-Gutfelt

Sommer-honning fra Furesø. En honning med varme smagskomponenter. Toffee, mørke tørrede frugter og noter af peber.
Producent: Overgaard-Gutfelt

Juli-honning fra Hornbæk. Honningen har en interessant tørhed, der er kombineret med intense roser og toner af muskatnød.
Producent: Hyldehuset

Lindehonning fra Roskilde. Helt karakteristisk for lindehonning mødes man af en kølende menthol, der afløses af intense, mørke blomster.
Producent: Hans-Erik Germuth

Lynghonning fra Thy Nationalpark. Vel nok Danmarks kraftigste honningsort. Vi er helt ovre i de varme smage med fremtrædende bitterstoffer, brun farin, brændt karamel og tørrede mørke frugter. Interessant også for sin thixotrofe konsistens.
Producent: Thy Honning

Oplev en unik aften i Københavns havn. Restaurant Viva har én af Københavns mest spektakulære placeringer lige ved Langebro med udsigt til Københavns skyline. Læs mere www.restaurantviva.dk

Overgaard-Gutfelt producerer honning fra små bigårde i Nordsjælland, og har fokus på kvalitet, mangfoldighed og smagsoplevelser af honning. Læs mere www.overgaardgutfelt.dk