



**GÉRARD BERTRAND**

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

Restaurant STRYGET & H.J. Hansen Vin

inviterer til en spændende aften i selskab med god mad og Gérard Bertrands skønne vine.

# WINEMAKERS DINNER

Lambert-Willem Manden vil kommentere de vine, der serveres under middagen.

**FREDAG DEN 29. JANUAR KL. 18.00**



## Vinsmagning

Det er med glæde at vi kan byde velkommen til en aften i selskab med spændende vine fra Gérard Bertrand.

Vi starter med en apéritif i STRYGET vinbar i stueetagen.

**Ballerine Brut Rosé Cremant de Limoux, AOP**

Kl. ca. 18.20 går vi i musiksalen og smager disse 3 topvine:

- **2018 L'Hospitalet Grand Vin**
- **2016 Chateau de Villemajou Grand Vin**
- **2018 Le Viala**

Efter smagningen går vi i Restaurant STRYGET hvor vi skal nyde en lækker 3-retters middag med de fantastiske vine fra Gérard Bertrand.

**Gérard Bertrand** er en lysende stjerne på den sydfranske vinhimmel. Ordene 'L'Art De Vivre' går igen og igen hos Gérard Bertrand, og det er netop den sydfranske pasion og glæde ved det gode liv, der er bærende i produktionen. Siden 2002 har den været med fokus på biodynamik.

Det sker efter den overbevisning, at vinproduktion i harmoni med naturen skaber de bedste vine, og at de biodynamiske teknikker styrker balancen med vinstokken og dens miljø.

Som de selv siger, med vanlig charmerende, fransk accent og stumt 'H': Peace, Love & 'armony!



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829

## MENU



### LYNSTEGT TUN – VAGTELÆG

Salat -rødløg – friterede capers

*2019 Cigalus Blanc, Gérard Bertrand*



### STRYGETS COQ AU VIN

Rilette i urte panade – roulade – sprødt skind –  
pommes Anna – glaseret perleløg

*2018 Chateau La sauvageonne Rouge, Gérard Bertrand*

*2018 Cigalus Rouge, Gérard Bertrand*



### TARTE AUX FRUITS SECS

Klassisk Fransk nøddetærte –  
Espresso-honning parfait – blommesirup

*2018 Muscat de Rivesaltes, Gérard Bertrand*

**3-retter inkl. vin, kaffe & sødt**

Pr. person kr. **645,-**

Bestilling foretages direkte på vores hjemmeside [jmts.dk](http://jmts.dk)

Evt. spørgsmål kan rettes til

Restaurantchef Klaus Nielsen på telefon 30 80 69 73

Har du brug for overnatning, så henviser vi til:

Radisson Blu Hotel Papirfabrikken, Silkeborg - for et godt tilbud.

**STRYGET**

RESTAURANT