



KNYSTAFORSEN

DINNER WITH PETER SISSECK

THE JAPANESE TOWER · TIVOLI · 5TH DECEMBER 2023

MENU

Trout roe and smoked cheese · Smoked duck · Trout flambadou

Jacques Selosse · Initial · Blanc de Blancs Brut · Grand Cru Avize

Bread and butter

Fino 'Viña Corrales' · Pago Balbaína · Peter Sisseck · Jerez

Bottled Spring 2023 'en rama'

Burned leek with beurre blanc, dill oil and pick roe

Fino 'Viña Corrales' · Pago Balbaína · Peter Sisseck · Jerez

Bottled Spring 2021 'en rama'

Smoked eel with grilled mushrooms

2017 Sankt Nikolaus · Großes Gewächs · Peter Jakob Kühn · Rheingau · Biodynamisch

Zander and lingonberries

2019 Pernand-Vergelesses 1. Cru 'Île des Vergelesses' 'La Vie est Belle'

Domaine Chandon de Briailles · Biodynamique - sans soufre ajouté

Macération · Orange

Smoked duck hearts with silver onions and pheasant sauce

2015 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru · Peter Sisseck

2015 Château Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru · Peter Sisseck

Magnum

Fallow deer and caramelized beetroot

2014 PSI Gran Reserva · Peter Sisseck · Ribera del Duero

{Only available for dinners with Peter Sisseck}

2014 Flor de Pingus · Ribera del Duero

2014 Flor de Pingus - sin SO₂ · Ribera del Duero

Cheese

2014 Pingus · Ribera del Duero - Biodynamico

Double Magnum

Æbleskive flambadou

Honey and chamomile

Blood and dandelion root

2016 Château Grillon · Sauternes - sans soufre ajouté

Sweets

Coffe or Tea