

# KOKKETRÆF

*Fredag d. 6. september*

Hos Spisetid kl. 17.30

Kom og vær med til en særlig  
aften ved Svendborg Havn



*Vår*

Vi forener det bedste fra vores fælles madunivers. Udover et gammelt svendebrev og erfaring fra toprestauranter i London, Norge, Århus og København, har vi alle gennem vores kokkekarriere udviklet og dyrket vores kærlighed til det ærlige madhåndværk. Alle har vi i dag et stort fokus på friske og sæsonbetonede grøntsager fra lokalområdet og sankede urter fra den vilde natur. Vi er kritiske i vores råvarevalg og animalske produkter vælges med stor omhu. Det vil vi ved dette unikke kokketræf udforske og hylde sammen.

Vi håber at se nye som kendte ansigter til et hyggeligt og smagfuldt kokketræf i Svendborg.

**Victor Bekhøi Huber & Bille Rasmussen - RESTAURANT VI TO**  
**Jacob Burmølle-Jensen - RESTAURANT VÅR**  
**Jakob Hirsch - SPISETID**

Begrænset antal billetter.

Køb billet hos [restaurant@spisetid.com](mailto:restaurant@spisetid.com)

Kr. 985 pr. person  
for hele arrangementet  
inkl. vinmenu, vand og kaffe/the



# MENU

## Snacks

Sensommer porre m. fermenteret hvidløg, tørret persille & fennikel (SPISETID)  
Sprød sellerisandwich m. rygeost, syltige hybenroser & aromatiske urter (SPISETID)

●  
Socca m. kimchi & koriander (VI TO)  
Lune, friterede svampe m. spice (VI TO)

●  
Oksetatar m. gæret tomat & røget marv (VÅR)  
Kartoffel m. purløg (VÅR)

## Menu

### Forret - share food (SPISETID)

Rimmet ørred fra Bisserup Havbrug m. hokaido, japansk pileurt & bronzefennikel  
Grillede agurk m. hestebønner, umodne ramsløgsblomster, spinat & fuglegræs

Surdejsbrød & rørt smør

### Hovedret - share food (VI TO)

Bæredygtig torsk m. røget selleri, citronconfit, fume & urteolie

### À part

Sprøde jordskokker m. blanquette sauce, saltede æbler & rosmarin

### Dessert - tallerkenanrettet (VÅR)

Gulerødder fra Palleshavegaard m. aquavit, yoghurt, sorbet & dild

## DRIKKELSE

Velkomstbobler til snacks  
Særlig udvalgt vinmenu til maden  
Aftenen slutter med kaffe & the