

Sønderborg september 2014



Tredje "børnkning": Fortællertelt på Historiecenter Dybbøls Banke
 Historiefortæller Arne Jessen fortæller uddybende om optakten til krigen i 1864 og viser efterfølgende rundt på centret



Fjerde "børnkning"
 Middag på Comwell

Forretter:
 Dampet laks som en canneloni med brødkarse og beurre blanc
 Vin:
 Rivermoore, chardonnay, Australien

Hovedret:
 Helstegt okseculotte med svampetearte, kartoffelterriner, frike grønsager og timiansauce
 Rivermoore, shiraz-cabernet, Australien

Dessert:
 Hvidvinspocheret pære, hvid chokoladecreme og lakridsparfait
 Vin:
 Portvin, collector, Portugal

Kaffe/the med petitfour



Foto: Kurt Andersen