



VILLA  
SANDUDDEN

## MENY

### \* FÖRRÄTTER \*

#### NÖT TARTARE

*rökt äggula, rödlök, ramslökskapris, eau-de-vie, tryffel, pancetta, fetaost, valnötter, potatis & basilika.*

#### DRYCK

*Rabl Käferberg,*

*Druva: Grüner Veltliner 100%*

#### HUMMERRAVIOLI

*Hummer, pasta, dragon, mascarpone & sherry*

#### DRYCK

*Valentin Leflaive Extra Brut BdB CV17-50NV*

*Champagne - Druva: 100% Chardonnay*

### \* HUVUDRÄTT \*

#### SMÖRDEGSBAKAD TORSKRYGG

*ärtor, kantareller, krabba, musslor, majrova, dashi & kycklingvelouté.*

#### DRYCK

*Tyler Santa Rita Hills. Druva: Pinot Noir 100%*

### \* DESSERT \*

#### ÄPPLE

*enbärsgrädde, kaksmulor & sirapsglass*

#### DRYCK

*Umatham Berenauslese.*

*Druva: 60% Bouvier, 40% Grüner Veltliner*

I KÖKET

LOËN