

MENY FISK



* FÖRRÄTTER *

SOTADE PILGRIMSMUSSLOR MED KRÄMIG POLENTA

Havets sötma möter polentans krämighet, medan grillat brynt smör tillför fyllig rondör och äppelvinägretten ger frisk syra.

DRYCK

Château de Plaisance Ronceray (vitt vin)
100% Chenin Blanc - Loire Frankrike

GETOSTKRÄM MED HONUNGSBAKADE VALNÖTTER

Syrlig getost i len kräm möter honungens sötma, säsongens betor och krispig frisésallad i en harmonisk kombination.

DRYCK

Ried Steinbach Sauvignon Blanc (vitt vin)
100% Sauvignon Blanc - Weingut Lackner-Tinnacher Südsteiermark Österrike

* HUVUDRÄTT *

TORSKRYGG MED CANNELLINIBÖNOR, MUSSELSÅS OCH SOTAD SPENAT

Saftig vit torsk möter bönornas krämighet och musselsåsens havsdjup, med sotad spenat och söt schalottenlök.

DRYCK

Olivier Leflaive Leflaive Auxey-Duresses Blanc (vitt vin)
100% Chardonnay - Bourgogne Frankrike

* DESSERT *

MANDELKAKA MED HJORTRONKOMPOTT

Gyllene hjortron med len vaniljkräm och krämig vaniljglass.

DRYCK

Château Tirecul La Gravière (dessertvin)
50% Muscadelle, 50% Sémillon - Sudouest, Frankrike

Om man serverar 15 cl vin till förrättarna och till huvudrätten plus 4 cl dessertvin, blir priset 936 kr/person. Ofta blir priset högre då många gäster vill ha påfyllning.

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon