

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 L'Anjou Blanc (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

Domaine Crochet Sancerre Blanc (vitt vin)
100% Sauvignon Blanc - Dominique et Janine Loire - Sancerre Frankrike

* 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 Bourgogne Blanc Les Sétilles (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 663 kr/person. Ofta blir priset högre då många gäster vill ha påfyllning.

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon