

MENY KÖTT



* FÖRRÄTTER *

RÅBIFF MED ROSTAD VITLÖKSKRÄM OCH PICKLADE SENAPSFRÖN

Mört kött bärs fram av vitlökens mjuka rondör och senapsfrönas klara syra, med lagrad Havsgud-ost och krispig potatis som gyllene kontrast.

DRYCK

Deiss Engelgarten (vitt vin)

Riesling, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris och Pinot Noir - Alsace Frankrike

ÄRTRISOTTO MED MINIGURKA, ZUCCHINI OCH GÅRSTOMATER

Krämig risotto på söta ärtor där svalkande gurka och zucchini möter solmogna gårdstomater, somrigt, grönt och friskt.

DRYCK

Keller Pulverbuck Weissburgunder Erste Lage (vitt vin)

100% Sauvignon Blanc - Dominique et Janine Loire - Sancerre Frankrike

* HUVUDRÄTT *

VILTSTEK MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ, SKOGSSVAMP, KRISPIG LÖK, LINGONREDUKTION OCH VILTSKY

Skogens alla smaker i samspel, mört vilt möter jordärtskockans sötma i puré och chips, lyft av lingonens friska syra.

DRYCK

Brancaia Ilatraia (rött Vin)

40% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdots och 20% Cabernet Franc - Baden, Tyskland

* DESSERT *

BAKAD CHOKLADKRÄM MED BLODAPELSIN

Färsk blodapelsin, len chokladkräm och hasselnötskrisp

DRYCK

Los Frailes Don Joseph Monastrell (dessertvin)

100% Monastrell - Valencia Spanien

Om man serverar 15 cl vin till förrättarna och till huvudrätten plus 4 cl dessertvin, blir priset 1015 kr/person. Ofta blir priset högre då många gäster vill ha påfyllning.

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon