

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

Neumayer Riesling Engelberg (vitt vin)
100% Riesling - Weingut Neumayer, Österrike

ÄRTRISOTTO MED MINIGURKA, ZUCCHINI OCH GÅRDSTOMATER

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

DRYCK

Ried Eckberg Weissburgunder (vitt vin)
100% Weissburgunder - Weingut Lackner-Tinnacher Südsteiermark, Österrike

* 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

Courbis Saint Joseph (rött vin)
100% Syrah - Domaine Gerard Courbis, Frankrike

* 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 640 kr/person. Ofta blir priset högre då många gäster vill ha påfyllning.

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon