

FÖRRÄTTER

VÄSTERBOTTENPAJ

toppad med hackad rödlök och crème fraiche

Vinrekommendation: Domain Louis Moreau Chablis

TOAST SKAGEN

toppad med löjrom, dill och citron

Vinrekommendation: Prum Blue Riesling

VARMRÄTTER

HALSTRAD RÖDING

med rökta musslor, champagnevelouté och mandelpotatis

Vinrekommendation: Bianco de Borgo Viogner

RYGGBIFF

med grönpepparsås, knippemorot, picklade trattkantareller och potatisterrine

Vinrekommendation: Louis Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon

EFTERRÄTTER

HEMMAGJORD NYPONSOPPA

med vaniljglass och mandelbiskvi

Vinrekommendation: Soellner Sweet Riesling EKO

BROWNIE

med kolasås och rostade hasselnötter

Vinrekommendation: Carmes de Rieussec sauternes

3 rätters 525:-

2 rätters (förrätt + varmrätt) 435:-

2 rätters (varmrätt + dessert) 395:-

Om du är allergiker vänligen meddela vid beställning.

Menyn gäller för sällskap om minst 10 personer.

Menyn måste förbokas senast 5 vardagar innan.