



Famijemiddag

FÖRRÄTT

- * Hummersoppa serveras med friterad ostkrokett samt syrligt äpple
- * Sparris Milanese (kokt sparris serveras med riven parmesanost, brynt smör och kavring crostini) under sparrissäsong
- * Blini med sikrom, syrad grädde samt rödlök
- * Carpaccio med tryffelcreme

Förslag på drycker

- * Champagne Castelnau Brut Réserve, Frankrike
- * Tio Pepe Jerez, Spanien
- * Louis Max Chardonnay, Frankrike
- * Budvar Budejovicky ljust lager, Tjeckien
- * Cava La Granja, Spanien
- * Les Vignerons Carignan Syrah, Frankrike

VARMRÄTT

- * Gösfilé Marguery (ångad gösfilé gratineras i vitvinsås med räkor och musslor)
- * Vinpocherade rödtungsrullader med chablisås, hummer och potatispuré
- * Kalvfilé Florentin, serveras med potatismos, fräst babyspenat samt Mornaysås
- * Viltstek serveras med pommes Anna (potatiskaka), svamppytt samt gräddsås

- * Champagne Castelnau Brut Réserve, Frankrike
- * Louis Max Chardonnay, Frankrike
- * Sancerre Sauvignon Blanc, Frankrike
- * Chateau Pech-Latt La Sauvage Rouge, Frankrike
- * Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

DESSERT

- * Hjortronparfait med mandelkaksmulor
- * Charlotte Russe med choklad och hallon
- * Rabarbersmulpaj serveras med vaniljsås
- * Crème Brûlée

- * Cordier Sauternes Collection Privée, Frankrike
- * Sandeman's Invalid Porto, Portugal
- * St Stephans Cr Tokaji 5 putton, Ungern
- * Domaine Pouderoux Maury, Frankrike

Kaffe/te

Pris 3 rätter – 810:-
Tillkommer för samtliga drycker
4 timmar

Vi önskar en gemensam meny