



Famijemiddag

FÖRRÄTT

- * Hummersoppa serveras med friterad ostkrokett samt syltigt äpple
- * Sparris Milanese (kokt sparris serveras med riven parmesanost, brynt smör och kavring crostini)
- * Blini med sikrom, syrad grädde samt rödlök
- * Råbiff serveras med rödbetor, kapris, rödlök samt äggcrème

VARMRÄTT

- * Gösfilé Marguery (ångad gösfilé gratineras i vitvinsås med räkor och musslor)
- * Sjötunga Walewska (i mån av råvarutillgång, tillägg 30:-/person)
- * Kalvfilé Florentin, serveras med potatismos, fräst babyspenat samt Mornaysås
- * Viltstek serveras med pommes Anna (potatiskaka), svamppytt samt gräddsås

DESSERT

- * Nyponkräm serveras med vaniljparfait samt mandelkaksmulor
- * Charlotte Russe med choklad och hallon
- * Rabarbersmulpaj serveras med vaniljsås
- * Crème Brûlée

Förslag på drycker

- * Champagne Didier Michel, Blanc de Blanc Grand Cru, Frankrike
- * Tio Pepe Jerez, Spanien
- * Saint Clair Sauvignon Blanc 100% Sauvignon Blanc, Nya Zeeland
- * Budvar Budejovicky ljust lager, Tjeckien
- * Cava La Granja, Spanien
- * Flensburger Pilsner, Tyskland

- * Champagne Castelnau Brut Réserve, Frankrike
- * Chablis Louis Robin, Frankrike
- * Saint Clair Sauvignon Blanc 100% Sauvignon Blanc, Nya Zeeland
- * Château Pech Latt Rouge (ekologiskt) Carignan, Grenache Noir, Syrahe, Frankrike

- * Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

- * 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 – 595:-
Tillkommer för samtliga drycker
Ca 4 timmar

Vi önskar en gemensam meny