



Inspirerad av "Prinsessornas kokbok"

FÖRRÄTT

- * Hummersoppa serveras med friterad ostkroket 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

HUVUDRÄTT

- * Gösfilé Marguery
(Ångad gösfilé gratineras i vitvinssås 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

EFTERRÄTT

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

Kaffe/te

Priser inkl. moms: 3 rätter – 595:-

Tillkommer för samtliga drycker

Ca 4 timmar

Vi önskar en gemensam meny