



Inspirerad av "Prinsessornas kokbok"

## FÖRRÄTT

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

## HUVUDRÄTT

- \* Gösfilé Marguery  
(Ångad gösfilé gratineras i vitvinsås med räkor och musslor)
- \* Sjötunga Walewska
- \* 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 – 565:-**

**Tillkommer för samtliga drycker**

**Ca 4 timmar**

**Vi önskar en gemensam meny**