

HÖSTMENY KLASSISK

*En omsorgsfullt komponerad tre-rättersmeny baserad på
säsongens råvaror, där ni själva väljer er varmrätt.*

ROTSELLERI & LÖJROM

Varmrökt rotselleri, löjrom, gräddfil, timjan,
karamelliserade solrosfrön & brynt smör

Rabl Riesling

LANGENLOIS, ÖSTERIKE

VÄLJ MELLAN

GRILLAD SVENSK BOGFILÉ

Grillad Amadinepotatis, blomkålspuré med
rostad vitlök, timjan, marinerad broccoli
& pepparsås på svensk whisky

VEGETARISKT ALTERNATIV

Bogfilén byts mot Karl Johansvamp & bönkroetter

Hahn Pinot Noir

CALIFORNIA, USA

FJÄLLRÖDING

Potatispuré, skummad blåmusselsås,
silverlök, gröna bönor, persilja
& frasig potatis

Chablis Sainte Claire

BOURGOGNE, FRANKRIKE

MANDEL & HALLON

Mjuk mandelkaka med hemlagad vaniljglass,
färska hallon & hallonkräm.

Moncucco Moscato d'Asti

PIEMONTE, ITALIEN

495 KR/PERSON

VINPAKET 455 KR/PERSON