
Mors dag meny

Mothers day menu

FÖRRÄTT/STARTER

Laxtartar med dill, koriander, lök, gräslök med ramslöksmajonnäs, serveras på kavring
Salmon tartar with dill, coriander, onion, char with spring onion mayonnaise, served on rye
bread

Vinförslag: 2024 Martín Códax Albariño
Albariño, Rias Baixas, Spain

Eller

Ankleverterrin med briochebröd, marmelad och krispig sallad
Duckliver terrine with briochebread, marmelade and crispy salad

Vinförslag: Moët & Chandon Imperial Brut Champagne

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Halstrad gös med kokt potatis, pepparrot, handskalade räkor och brynt smör
Pike-perch with boiled potatoes, horseradish, handpeeled shrimps and browned butter

Vinförslag: 2023 Charly Nicolle chablis Per aspera
Chardonnay, Burgundy, France

Eller

Entrecoté med örtstekt potatis, smörstekt sparris, rostad tomat och grönpepparsås
Ribeye steak with herbfried potatoes, butterfried asparagus, roasted tomatoes and greenpepper
sauce

Vinförslag: 2022 Torre Del Falasco Ripasso Superiore
Corvina, corvinone, rondinella, Veneto, Italy

DESSERT

Inkokt rabarber med smak av jordgubb med hemmagjord vaniljglass och bär
Rhubarb compote with a taste of strawberries, home made vanilla ice cream and berries

Vinförslag: 2018 Mouton Cadet sauternes
Sauvignon blanc, semillon, France

890:-
Vinpaket: 595:-

