

Midsommarmeny

Förrätt/STARTER

Stallmästaregårdens toast skagen
Creamy shrimp toast with lemon and dill

Vinförslag: 2023 S.A. Prüm Blue
Riesling, Mosel, Germany

Eller

Matjesill med gräddfil, brynt smör, gräslök, röd lök samt färskpotatis
Matjes herring with sour cream, browned butter, chives, red onion and new potatoes

Vinförslag: Moët & Chandon Imperial Brut Champagne

VARMRÄTT/MAIN COURSE

Halstrad gös med dillslungad tomat och spenat, färsk tryffel, löjrom samt vitvinsås och
färskpotatis
Pike-perch with dill-tossed tomatoes and spinach, truffle, trout roe with white wine sauce and
new potatoes

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

Eller

Entrecoté med smörstekt sparris, tomatsallad, café de paris smör med rödvinssås och pommes
Ribeye steak with butterfried asparagus, tomatosalad, café de paris butter with red wine sauce
and french fries

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

DESSERT

Färska jordgubbar med vispad grädde, maräng och chokladsås
Fresh strawberries with whipped cream, meringue and chocolate sauce

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

890:-

Vinpaket 595:-

