

# SÄLLSKAPSMENY MATSAL VÅNING 25

## MENY 1

### Tartar på gravad röding med dillmajonnäs, pepparrot och kavringssmulor

Tartare of cured char with dill mayonnaise, horse radish rye bread

2016 **Valmiñor Albariño, Adegas Valminor, Rías Baixas Spanien**

### Oxfile Provençal

Fillet of beef Provençal

2013 **Chateau du Trignon, Grenache, Rhone, Frankrike**

### Crème brûlée

Crème brûlée

2015 **Chateau Baulac Dodijos Sauternes Frankrike**

*Tre rätter 660 kr. Dryck 435 kr*

*Förrätt/ Varmrätt 570 kr. Dryck 315 kr*

*Varmrätt/dessert 485 kr. Dryck 270 kr*

## MENY 2

### Serranoskinka med melon, mandel och oliver

Serrano ham with melon, almonds and olives

2016 **Castillo Las Almenas, Tempranillo, Valencia Spanien**

### Bakad rödingfile med purjolök, gurka, avrugacaviar och vitvinsås

Baked char with leeks, cucumber, avruga caviar and whitewine sauce

2016 **Mâcon Verzé, Croiz-Jarrier, Chardonnay, Bourgogne Frankrike**

### Pavlova med hallon, persika och citroncurd

Pavlova with raspberries, peach and lemon curd

2015 **Mas Janeil Maury, F Lurton, Frankrike**

*Tre rätter 610 kr. Dryck 390 kr*

*Förrätt/ Varmrätt 490 kr. Dryck 270 kr*

*Varmrätt/dessert 415 kr. Dryck 275 kr*

## MENY 3

### Himlens räkmacka med rökt lax

#### och ägg

Shrimpsandwich with smoked salmon and egg

2017 **Von Grossen Lagen, Riesling Trocken, Mosel Tyskland**

### Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries, potato pure and browned butter

2016 **Villa Wolf, Pinot Noir, Pfalz Tyskland**

### Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries

2015 **Mas Janeil Maury, F Lurton, Frankrike**

*Tre rätter 485 kr. Dryck 425 kr*

*Förrätt/ Varmrätt 395 kr. Dryck 305 kr*

*Varmrätt/dessert 315 kr. Dryck 265 kr*

**Självklart erbjuder vi även alkoholfria dryckespaket**

H  
I  
M  
L  
E  
N