

MENY MADAME

TARTAR PÅ OXE

Soya, krasse, dijonsenap.

Tartar on beef, soya, cress, dijon mustard.

SKREIRYGG

Vitvinsås, forellrom, pepparrot, morot.

White wine sause, horseradish, carrot.

CREME BRÛLÉE

Klassisk knäckad crème brûlée.

Classic crème brûlée.

539 kr

VINPAKET

Wine pairing

Henri de Villamont Bourgogne Gamay, Frankrike

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny, Frankrike, Bourgogne

Domaine Cazes Rivesaltes Ambré EKO, Frankrike, Roussion.

372 kr

MENY

ST. GERMAIN

LÖJROM

Löjrom 40g, västerbottensttoast, syltad rödlök.

Whitefish roe, cheese toast, preserved red onion.

ENTRECÔTE

Steksky, bearnaisesås, tomat- och löksallad, pommes frites.

Gravy, bearnaisesauce, tomato and onion sallad, french fries.

TARTE TATIN

Päron, kardemumma, vaniljglass.

Pear, cardamom, vanilla ice cream.

675 kr

VINPAKET

Wine pairing

Champagne Diebolt-Vallois Tradition, Frankrike

Charles Smith Cabernet Sauvignon, U.S.A, Washington State

Château Baulac Dodijs, Frankrike, Sauternes

402 kr

MENY DÅLSACE

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Grönt äpple, fänkål.

Green apple, fennel.

KALVSCHNITZEL

Ansjovis- och kaprissemör, ärtor, smörslungad potatis.

Anchovy and butter on caper, peas, potatoes.

TARTE TATIN

Päron, kardemumma, vaniljglass.

Pear, cardamom, vanilla ice cream.

525 kr

VINPAKET

Wine pairing

Bouchard Père & Fils La vignée Pinot Noir, Frankrike, Bourgogne

Domaine Kuentz-Bas Pinot Gris Tradition EKO

Château Baulac Dodijs, Frankrike, Sauternes

376 kr

MENY A LA CAMPAGNE

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Grönt äpple, fänkål.

Green apple, fennel.

BROCCOLI

Chili, rostad kavring, syrad grädde.

Chili, dark rye bread, cream.

TARTE TATIN

Päron, kardemumma, vaniljglass.

Pear, cardamom, vanilla ice cream.

415 kr

VINPAKET

Wine pairing

Bouchard Père & Fils La vignée Pinot Noir, Frankrike, Bourgogne

Sandahl Badascony Rhine Riesling "Bella Sunrise", Ungern

Château Baulac Dodijs, Frankrike, Sauternes

366 kr

5 - RÄTTERS MENY

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Grönt äpple, fänkål.

Green apple, fennel.

TATAR PÅ OXE

Soya, krasse och dijonsenap.

Tartar on beef, soya, cress, dijon mustard.

SKREIRYGG

Vitvinssås, forellrom, papparrot, morot.

White wine sause, horseradish, carrot.

OST

Kvällens tre ostar.

Cheese for the evening.

525 kr

VINPAKET

Wine pairing

Domaine Kuentz-Bas Pinot Gris Tradition EKO

Henri de Villamont Bourgogne Gamay, Frankrike

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny, Frankrike, Bourgogne

Château Baulac Dodijos, Frankrike, Sauternes

507 kr