

FÖRRÄTTER

SVAMPBRUSCHETTA

*Smörstekt höstsvamp på surdegsgalette med
friterad jordärtskocka och enbärscrème.*

Robert Mondavi Vint Pinot Noir
Pinot Noir, Syrah, Grenache · USA

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

*Jordärtskockssoppa med picklad pumpa,
brynt smör och hasselnötter.*

Bourgogne Maurice Gentilhomme
Chardonnay · Frankrike

TOAST SKAGEN

*Handskalade räkor med körsbärstomat,
citron, pepparrot, sikrom och örtolja.*

Villa Wolf Riesling
Riesling · Tyskland

Allt kött vi serverar är svenskt.

*Vi väljer våra råvaror med omsorg och samarbetar i så
stor utsträckning som möjligt med lokala producenter.*

HUVUDRÄTTER

LÅNGBAKAD OXKIND

*Oxkind med rotselleripuré, enbärssås,
picklad lök och rårörda lingon.*

Barbera del Monferrato
Barbera · Italien

HJÄLMARGÖS

*Gösfilé med potatispuré, sidfläsk,
champinjoner och mustig vitvinssås.*

Bourgogne Aligoté
Aligoté · Frankrike

ROSTAD ROTSELLERI

*Rostad rotselleri med svampragù,
puylinser, svartkål och rostade frön.*

The Misfits Chardonnay
Chardonnay · Sydafrika

DESSERT

ÄPPELKAKA

Äppelkaka med äppelkräm och kanelglass.

Brännland Iscider
Svenska äpplen · Sverige

HJORTRONPARFAIT

*Hjortronparfait med vit choklad och
mandelbiskvi.*

Cocktail
Mössebergs French 75

