



---

## Tryffelmeny 2017

### **Råstekt Kungskrabba**

med jordärtskockscreme  
med puffad jordärtskocka  
toppad med tryffelkaviar

*Domaine Patrick Baudin, La Fresnaye 2014  
Loire, Frankrike*

### **Tryfferad Potatiscreme**

smaksatt med brynt grädde  
serveras med smörstekta trattkantareller  
bondbönor och rostade hasselnötter

*Savigny Les Beaune 1er Cru les Guettes 2015  
Bourgogne, Frankrike*

### **Ankbröst**

och halstrad anklever  
med tryffeldoftande kaffe- & sherrysky  
serveras med tryfferad butternutpuré

*Vallegarcia Syrah 2012  
La Mancha, Spanien*

### **Gulbetscanneloni**

fylld med Stafva vit och tryffel  
med tryffelhonung och brödfärn

*Le Quarts de Juchepie 2015  
Loire, Frankrike*

### **Kaffe Semifreddo**

med äppelkompott och tryffelkolacrème  
serveras med äpple- & pralinémunk

*Yalumba Museum Muscat  
Barossa Valley, Australien*

5-rätters meny

775,-

passande vinpaket

5 glas vin

495,-

Serveras till samtliga vid bordet