



Sparrismeny 2019

med grön sparris från Smide Gård, Ekeby

Primörsallad

med friterad äggula smaksatt med tryffel,
hyvlad parmesan och tryffelvinaigrette

Vinförslag:

*Steininger Riesling 2016
Kamptal, Österrike*

Rågrillad Kungskrabba

med smörstekt vit sparris,
brynt grädde smaksatt med murklor
toppat med rostade hasselnötter

Vinförslag:

*Pierre Frick Auxerrois 2017
Alsace, Frankrike*

Guineapepparstekt Ryggbiff

med tryfferad majsvelouté
serveras med slungad gnocchi,
ostronskivling, samt vit och grön sparris

Vinförslag:

*La Spinetta, Ca 'di Pian Barbera 2014
Piemonte, Italien*

Kataifilindad Stafva Ockra

serveras med vit sparriskompott

Vinförslag:

*Le Quatrs de Juchepie 2015
Loire, Frankrike*

Vaniljbakad Rabarber

och råmarinerad sparris
med pralinémousse och kardemummaströssel
serveras med sparrisglass

Vinförslag:

*Brumarie Novembre 2010
Pacherenc - Vic Bilh, Frankrike*

5-rätters meny

775

passande vinpaket

5 glas vin

495

Serveras till samtliga vid bordet
Meddela eventuella allergier

*S*makrike
KROG • CAFÉ • LOGI

