



## Smakmeny

### **Kalixlöjrom**

med dill- & mandelpotatiscremé,  
chips och picklad rödlök

*Vinförslag:*

*Weingut Julius Sauvignon Blanc 2018  
Gundheim, Tyskland*

### **Tryfferad Butternutcremé**

med smörstekta kantareller, brynt smör,  
rostade pumpakärnor och brödfärlar

*Vinförslag:*

*Avondale 'Anima' Chenin Blanc 2017  
Paarl, Sydafrika*

### **Grillad Oxfilé från Ejmunds gård**

med anklever- & tryffelcremé  
serveras med rostad rotselleri  
och guinneapepparsky

*Vinförslag:*

*Edmedaes Zinfandel 2013  
Californien, USA*

### **Katafilindad Stafva Vit**

serveras med aprikos- & timjankompott

*Vinförslag:*

*Muscat de Beaumes de Venise 2017  
Rhone, Frankrike*

### **Mörk Chokladfondant**

med halloncremé och färska hallon  
serveras med hallonyoghurtglass

*Vinförslag:*

*Spider Web Merlot 2008  
Barossa Valley, Australien*

5-rätters meny

775

passande vinpaket

5 glas vin

495

Serveras till samtliga vid bordet

Meddela eventuella allergier

*Smakrike*  
KROG • CAFÉ • LOGI