



Tryffelmeny 2019

Fårostfylld Rödbetscanneloni

med gulbetsterrin och hyvlade polkabetor
serveras med tryffelaioli och rostade pumpakärnor

*Sankt Annaberg Cuvée Johanniskreutz Riesling 2015
Pfalz, Tyskland*

Tryfferad créme på brynt grädde

med smörstekta trattkantareller,
rökt sidfläsk och jordärtskockschips
toppas med friterad grönkål

*Crochet Sancerre Rouge Pinot Noir 2014
Sancerre, Frankrike*

Oxfile "Wellington" från Ejmunds Gård

med tryffelduxell, fransksenap och serranoskinka
inbakad i smördeg

*La Spinetta 'Ca' di pian' Barbera d'Asti 2015
Piemonte, Italien*

Tryffelfondue

Fontia och Fyrtorn
smält med vitt vin och smaksatt med tryffel
serveras med tärnat surdegsbröd

*Steininger Riesling 2018
Kamptal, Österrike*

Tryffelsandwich

med vitchokladcrème smaksatt med granskott,
dulcheymousse och gravade pistagenötter
serveras med päronsorbet

*Alambre, Moscatel de Setúbal 10 yrs
Setúbal, Portugal*


KROG • CAFÉ • LOGI