

## Smakmeny

### **Kalixlöjrom**

med mandelpotatiscrème  
serveras med picklad rödlök  
och potatischips

*Pierre Frick Cremant d'Alsace 2017*  
*Alsace Frankrike*

### **Cannelloni**

fylld med kaninragu från  
Kajfjords Farm  
smaksatt med tryffel- & anklever  
serveras med krämiga  
gotlandslinser  
toppas med rostade hasselnötter

*Jessaiume Auxey Duresses 2017*  
*Bourgogne Frankrike*

### **Grillad Kalventrecôte**

med rökt hollandaise och  
krispigt mägströssel  
serveras med zucchini, aubergine  
och ramslöksolja

*Avondale Qvevri GSM 2018*  
*Paarl Sydafrika*

### **Fyrtornost**

med päronmarmelad  
och rostade valnötter

*Breitenbach Tokaji Furmint*  
*Orangewine 2015*  
*Tokaji Ungern*

### **Vit Chokladmousse**

smaksatt med Myskmadra  
med körsbärssorbet  
och gravade pistagenötter

*Muscat Beaumes de Venice*  
*Rhone Frankrike*

Meny 875 kr  
Vinpaket 550 kr

## Gröna Smaker

### **Tångkaviar**

med mandelpotatiscrème  
serveras med picklad rödlök  
och potatischips

*Pierre Frick Cremant d'Alsace 2017*  
*Alsace Frankrike*

### **Cannelloni**

fylld med svamp  
smaksatt med tryffel  
serveras med krämiga  
gotlandslinser  
toppas med rostade hasselnötter

*Jessaiume Auxey Duresses 2017*  
*Bourgogne Frankrike*

### **Grillad Rotselleri**

med rökt hollandaise  
och potatiskrisp  
serveras med zucchini, aubergine  
och ramslöksolja

*Avondale Anima Chenin Blanc 2016*  
*Paarl Sydafrika*

### **Fyrtornost**

med päronmarmelad  
och rostade valnötter

*Breitenbach Tokaji Furmint*  
*Orangewine 2015*  
*Tokaji Ungern*

### **Vit Chokladmousse**

smaksatt med Myskmadra  
med körsbärssorbet  
och gravade pistagenötter

*Muscat Beaumes de Venice*  
*Rhone Frankrike*

Meny 825 kr  
Vinpaket 550 kr