

Smakmeny

Carpaccio på Hälleflundra

med forellrom, sojaemulsion,
och kålrotsgari
serveras med brödflarn

*Fernand Engel Sylvaner 2018
Alsace Frankrike*

Kantarelltoast

rostad Brioche med brynt grädde,
smörstekta kantareller och
rårörda lingon
toppas med västerbottenkrisp

*Bourgogne Pinot Noir 2018
Santenay Frankrike*

Gotländsk Lamminnanlår & Korv

med smörad lammsky
och torkad fetaost
serveras med gulbetsterrin

*Nona Priorat 2018
Priorat Spanien*

Kataifilindad Taleggio

med fikonmarmelad

*Graham's LBV 2015
Porto Portugal*

Saffran- & honungscrème

med mandelkaka & färska björnbär
serveras med Salmbärssorbet

*Moscatel de Sétubal
Sétubal Portugal*

Meny 875 kr
Vinpaket 550 kr

Gröna Smaker

Variation på Gotländska betor

med Fyrtornsost och
rostade hasselnötter
serveras med tryffelvinaigrette

*Mel Four Noble Grapes 2017
Alsace Frankrike*

Kantarelltoast

rostad Brioche med brynt grädde,
smörstekta kantareller och
rårörda lingon
toppas med västerbottenkrisp

*Bourgogne Pinot Noir 2018
Santenay Frankrike*

Rostad Blomkål & Blomkålspuré

serveras med gotländska linser,
och kapris- & citronvinaigrette
toppas med friterad salvia

*La Ca Növa Barbaresco 2017
Piemonte Italien*

Kataifilindad Taleggio

med fikonmarmelad

*Graham's LBV 2015
Porto Portugal*

Saffran- & honungscrème

med mandelkaka & färska björnbär
serveras med Salmbärssorbet

*Moscatel de Sétubal
Sétubal Portugal*

Meny 825 kr
Vinpaket 550 kr