

Smakmeny

Halstrad Pilgrimsussla
med kräft- & saffransaioli
toppas med krodillskrisp

La Cayetana Criolla Blanca 2020
Mendoza Argentina

Kantarelltoast
med brynt tryffelgrädde
och 24 månaders lagrad Svecia

La Bota de Fino 2019
Jerez Spanien

Örtfärserad Ungtuppsfilé
med dragonvelouté
serveras med gotländska morötter
och smörslungade bondbönor

Buntsandstein Spätburgunder 2018
Franken Tyskland

Fyrtårnsost
serveras med päronmarmelad och
rostade valnötter

Breitenbach Tokaji 2015
Tokaj Ungern

Gotländska Hallon
med yoghurtkaka och limecrème
serveras med hallonyoghurtglass
och gravade pistagenötter

Royal Tokaji Late Harvest 2018
Tokaj Ungern

Meny 950 kr
Vinpaket 700 kr

Gröna Smaker

Rödbetstartar
smaksatt med lakrits
med crème på Stafva Sandra
och friterade saltkokt dinkel

Saint Georges Pinot Noir 2020
California USA

Kantarelltoast
med brynt tryffelgrädde
och 24 månaders lagrad Svecia

La Bota de Fino 2019
Jerez Spanien

Variation på Gotländska morötter
med rostad friterad gråärta
serveras med havtornsvinaigrette
och Stafva couvré

Fitapreta a Laranja Mecânica 2019
Alentejo Portugal

Fyrtårnsost
serveras med päronmarmelad och
rostade valnötter

Breitenbach Tokaji 2015
Tokaj Ungern

Gotländska Hallon
med yoghurtkaka och limecrème
serveras med hallonyoghurtglass
och gravade pistagenötter

Royal Tokaji Late Harvest 2018
Tokaj Ungern

Meny 950 kr
Vinpaket 700 kr