

Femrätters Tryffelmeny

Chawanmushi

smaksatt med tryffel, kombu och miso
serveras med karamelliserad lökbuljong
och stekta trattkantareller

*Navazos Nieport Vino Blanco 2020
Jerez Spanien*

Långbakad Mangalitzakarré från Bonde Blom

serveras med rotselleri- & tryffelcrème
samt picklad rotselleri och vinägersky

*Pierre Frick Voyages 2020
Alsace Frankrike*

Anka från Vikingfågel

knaperstekt bröst och tryffelsmaksatt cannelloni på låret
med pumpapuré och smörslungad brysselkål
serveras med anklever, sherry- & espressosky

*Galeae Ka Manciné 2019
Liguria Italien*

Fyrtårnsost

med syrliga plommon,
saltrostade hasselnötter
och kataifinystan

*Chateau de Beaulon Pineau de Charentes 10 yrs
Cognac Frankrike*

Äppleterrin

med tryffelkolafyllda munkar
och bakad äpplecrème
serveras med glass på rostat hö

*Yalumba Antique Muscat
Barossa Valley Australien*

Meny 950 kr

passande vinpaket 650 kr

Tryffelmenyn finns även i en grön variant

meddela om du har några allergier