

# Smakmeny

Vecka 31 & 32

## **Gotländska Betor**

Fårostfylld rödbetscanneloni  
och Gulbetsterrin  
serveras med örtsallad, balsamicosirap  
samt saffran- & rosmarinhonung

*Mel 4 Noble Grapes 2022*

*Melanie Pfister*

*Alsace Frankrike*

## **Saffrandoftande Kräftsoppa**

med smörstekt havskräfta,  
mascarponecrème och dillgele serveras  
med friterad krodill

*Tesselaarsdal Chardonnay 2022*

*Hemel en Aarde Ridge Sydafrika*

## **Hjortinnanlår**

med Karl-Johanpesto och kakaosky  
serveras med gräddkockt palsternacka

*Basket Range Wine estate Cab Sauvignon 2021*

*Adelaide Hills Australien*

## **Varmt Knyte med Fyrtårnsost & rotselleri**

serveras med äppelmarmelad  
& rostade valnötter

*Pommeau de Normandie*

*Christian Drouin*

*Normandie Frankrike*

## **Mörk Chokladterrin**

med rårörda hallon smaksatta med dragon  
serveras med hallon crème brûlée och  
hallonyoghurtglass

*Kuningatar Blåbär & Hallon*

*Ainoa Winery*

*Hollola Finland*

Meny 1050 kr

Vinpaket 750 kr

Bordsbokning på [smakrike.se](http://smakrike.se)

Meddela om du har några allergier