

Alla Hjärtans Dag - Standardmeny

Vi erbjuder en standard meny samt en vegetarisk meny. Menyerna är fasta och går inte att kombinera med rätter från olika menyer. Vänligen ange vilken meny ni önskar vid bokning.

Bubbles & Aperitifs

1 glas Cava Conde de Caralt, Catalunya
Ostron Fine de Claire med schalottenlöksvinaigrette och svart caviar

Förrätt

Jordärtskocksoppa med halstrad pilgrimsmussla, fänkålscrudité, gräslökskrisp, löjrom

Rekommenderat vin: Kalkstein Riesling, Tyskland

Varmrätt

Helstekt oxfilé med balsamicosky, tryfflemulsion, picklad shiitakesvamp, potatis och parmesanterrin, timjanrostad körbärstomat

Rekommenderat vin: Braó, Carignan/Grenache, Montsant, Spanien

Dessert

Hallondrömmar med mörk chokladganache, rosmarinkaramell, kärnmjölksglass, hasselnötscrumble

Rekommenderat vin: La Cadeau, Pinot Noir, Oregon, USA

Efter maten

Kaffe & Hjärtryfflar

Trerättersmeny & ett glas Cava: 795:- per person

Vinpaket: 395:- per person

Alla Hjärtans Dag - Vegetarisk Meny

Vi erbjuder en standard meny samt en vegetarisk meny. Menyerna är fasta och går inte att kombinera med rätter från olika menyer. Vänligen ange vilken meny ni önskar vid bokning.

Bubbles & Aperitifs

1 glas Cava Conde de Caralt, Catalunya
Kronärtskockssalsa i friterad risskål med rostad lökemulsion

Förrätt

Jordärtskocksoppa med stekt rotsellerikaka, syrad silverlök, gräslökskrisp, tångrom

Rekommenderat vin: Kalkstein Riesling, Tyskland

Varmrätt

Tortellini fylld med svamp och ricotta, salviavelouté, parmesan, rostade pinjenötter, timjanrostad körsbärstomat, picklad shiitakesvamp

Rekommenderat vin: La Cadeau, Pinot Noir, Oregon, USA

Dessert

Hallondrömmar med mörk chokladganache, rosmarinkaramell, kärnmjölksglass, hasselnötscrumble

Rekommenderat vin: La Cadeau, Pinot Noir, Oregon, USA

Efter maten

Kaffe & Hjärtryfflar

Trerättersmeny & ett glas Cava: 795:- per person

Vinpaket: 395:- per person