

# Les Vins

2016 Riesling Grand Cru  
"Gaisböhl"  
Dr. Bürklin-Wolf  
Pfalz, Tyskland

2011 Corton-Charlemagne Grand Cru  
"Quintessence"  
Domaine Vincent Girardin  
Bourgogne, Frankrike

1996 Château Kirwan  
3ème Grand Cru Classé  
Margaux  
Bordeaux, Frankrike

2009 Château Rieussec  
1 er Grand Cru Classé  
Sauternes, Frankrike

1951 Rivesaltes Ambré  
Domaine Singla  
Languedoc-Roussillon, Frankrike

# Menu du Chef

\*

Coquille Saint-Jaque pûelée, pomme au four,  
tortellini au crabe et gingembre  
*Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple,  
tortellini fylld med krabba samt ingefära*  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE,  
CRAB TORTELLINI AND GINGER

\*

Darne de morue cuit au beurre,  
topinambour poêlée, yaourt au raifort congelé  
et beurre blanc aux huîtres  
*Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie,  
stekt jordärtskocka, frusen pepparotsyoghurt  
samt ostronsås*  
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER,  
FRIED JERUSALEM ARTICHOKE,  
FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER SAUCE

\*

Selle de cerf rôti, choux au four,  
crème caramélisée de choux et jus gibier aux airelles  
*Stekt hjortsadel med bakad spetskål,  
karamelliserad kålkräm, inlagd lök,  
samt viltsås smaksatt med lingon*  
FRIED SADDLE OF DEER WITH BAKED CABBAGE,  
CAMELIZED CREAM OF CABBAGE  
AND GAME JUS WITH LINGONBERRY

\*

Fromages frais affinés  
*Ert val av ostar från ostvagnen*  
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

\*

Sorbet de chicouté et chocolat au lait,  
terrine au chocolat et croustillant au miel  
*Caramelia mjölkchokladmousse  
med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp*  
CAMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE  
WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ  
AND HONEY CRISP