

## Viner

2019 Furmint Sec  
Királyudvar  
Tokaj, Ungern

2013 Blanc de Blancs  
Diebolt-Vallois  
Champagne, Frankrike

10 year Reserve Old Sercial  
Barbeito  
Madeira, Portugal

2013 Riecine di Riecine  
Riecine  
Toscana, Italien

2008 Tokaji Aszú, 5 puttonyos  
Héztölö  
Tokaj, Ungern

## Meny

Terrine på naturlig Foie Gras  
vindruvor, lagrad balsamvinäger, verjus  
korinter & hasselnötsolja

Stekt Piggvar & Rossini Oscietra Caviar  
kompott på purjolök & svensk bläckfisk,  
”Sauce Beurre Blanc” smaksatt med krusbär

Tartar på sotad Hjort  
emulsion på karl-johansvamp & vit soja,  
saltbakade rödbetor, fläderbär &  
vinägrett på hjortsky med brynt smör

\*Pepparglaserad skånsk Vildand ”à la presse”  
med nypon, citrus, foie gras och pistasch

Höstäpplen i saltad karamell  
rosmarin, mandel, ”brioche feuilletée” &  
gräddglass smaksatt med Tahiti vanilj

Mignardises

*\*Beakta att det kan finnas hagel i Vildanden*