

Viner

Cuvée 50 Years Tradition
”Heritage”
Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österrike

2010 Dom Perignon
Moët & Chandon
Champagne, Frankrike

1933 ”Héritages du Temps”
Rivesaltes Ambré
Domaine Singla
Rivesaltes, Frankrike

2016 Corton-Charlemagne Grand Cru
Domaine Vincent Girardin
Bourgogne, Frankrike

2011 Charmes-Chambertin Grand Cru
Domaine Perrot-Minot
Bourgogne, Frankrike

2011 Cabernet Sauvignon
Beckstoffer To Kalon Vineyard T6
Schrader
Napa Valley, USA

2009 Trockenbeerenauslese Riesling
”Ried Kellerberg”
Domäne Wachau
Wachau, Österrike

Meny

Terrine på ekologisk Foie Gras
kryddkokta päron, endiv & valnötter

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

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

Grillad Blå Hummer från Bretagne
jordärtskocka, grillad hummersmörsås, mörkocht fänkål,
fänkålsblommor & curry à la Danyel

Svensk Vildand i två serveringar:

Rillette på låren i svampconsommé
med rotselleri & hösttryffel

*Pepparglaserat bröst ”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*