

Viner

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

2012 Dom Perignon
Moët & Chandon
Champagne, Frankrike

1993 Sercial
”Frasqueira”
Barbeito
Madeira, Portugal

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

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

1989 Château Gruaud Larose
2éme Grand Cru Classé
Saint-Julien, Bordeaux, Frankrike

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

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

Grillad svensk hummer
jordärtskocka, grillad hummersmörsås, mörkocht fänkål,
fänkålsblommor & curry à la Danyel

Skånsk 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*