

Viner

2019 Furmint Sec
Királyudvar
Tokaj, Ungern

2013 Blanc de Blancs
Diebolt-Vallois
Champagne, Frankrike

10 year Reserve Old Sercial
Barbeito
Madeira, Portugal

2018 Saint-Peray
Franck Balthazar
Rhône, Frankrike

2016 Hautes-Côtes du Beaune
”Orchis Masculina”
Domaine Henri Naudin-Ferrand
Bourgogne, Frankrike

2013 Riecine di Riecine
Riecine
Toscana, Italien

2008 Tokaji Aszú, 5 puttonyos
Hétszölő
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

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*