

Les Vins

1998 Riesling Grand Cru
"Deidesheimer Hohenmorgen"
Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Tyskland

2016 Corton-Charlemagne Grand Cru
Vincent Girardin
Bourgogne, Frankrike

2011 Barbaresco
Gaja
Piemonte, Italien

40 y Old Tawny Port
Quinta do Vallado
Duoro, Portugal

2009 Pinot Gris, Vendage Tardive
"Clos Jébsal"
Domaine Zind-Humbrecht
Alsace, Frankrike

Le Menu

*

Langoustine suédoise pôlée, pomme rôtie,
quinoa croustillant et vinaigrette à la langoustine
*Sotad havskräfta från Västkusten med bakat äpple,
krispig quinoa samt havskräftsvinägrett*
BLACKENED LANGOUSTINE FROM "VÄSTKUSTEN" WITH BAKED
APPLE, CRISPY QUINOA AND LANGOUSTINE VINAIGRETTE

*

Sandre cuit au beurre de "Hjälmarén",
crème de fenouil, asperges blanches, radis
et velouté au beurre rôti
*Smörbakad gös från Hjälmarén med fänkålskräm,
vit sparris, rädisa samt rostad kycklingvelouté*
BUTTER BAKED PIKE PERCH FROM "HJÄLMAREN"
WITH FENNEL CREAM, WHITE ASPARAGUS, RADISH
AND ROASTED CHICKEN VELOUTÉ

*

Caille d'Anjou rôtie, crème de panais,
endive braisée et sauce aux cailles
*Helstekt vaktel från Anjou med palsternackskräms,
bräserad endive samt vaktelsås*
WHOLE FRIED QUAIL FROM ANJOU WITH PARSNIP CREAM,
BRAISED ENDIVE AND QUAIL SAUCE

*

Fromage "Wrångebäck" accompagné
d'une crème de panais, noix de macadamia rôties
et une vinaigrette au sirop d'érable de "Blaxsta"
*Wrångebäckssost med palsternackskräms,
rostade macadamianötter
samt vinägrett på Blaxsta lönnsirap*
"WRÅNGBÄCKS" CHEESE WITH PARSNIP CREAM,
ROASTED MACADAMIA NUTS
AND "BLAXSTA" MAPLE SYRUP VINAIGRETTE

*

Mousse de rhubarbe, rhubarbe pochée,
avoine croustillante et glace à la reine des prés
*Rabarbermousse med inkokt rabarber,
havresmulor samt glass smaksatt med älgört*
RHUBARB MOUSSE WITH RHUBARB, OAT CRUMBLE
AND ICE CREAM WITH MEADOWSWEET