

# Les Vins

2014 Pinot Gris  
"Heimbourg"  
Domaine Zind-Humbrecht  
Alsace, Frankrike

2018 Meursault  
"Clos du Cromin"  
Domaine Génot-Boullanger  
Bourgogne, Frankrike

2013 Chambolle-Musigny  
Bouchard Père et Fils  
Bourgogne, Frankrike

Old Harvest  
Ximénez-Spínola  
Jerez, Spanien

2017 Beerenauslese  
Domäne Wachau  
Wachau, Österrike

# 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