

Les Vins

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

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

2014 Nuits-Saint-Georges
Domaine Michel Gros
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

*

Turbot de Norvège, crème de fenouil,
asperges blanches, radis et velouté au beurre rôti
*Smörbakad piggvar från Norge med fänkålskräm,
vit sparris, rädisa samt rostad kycklingsmörsås*
BUTTER BAKED TURBOT FROM NORWAY WITH FENNEL CREAM,
WHITE ASPARAGUS, RADISH AND ROASTED CHICKEN BUTTER SAUCE

*

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 lönnssirap*
"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