

Les Vins

2016 Riesling Grand Cru
"Gaisböhl"
Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz, Tyskland

1999 Corton-Charlemange Grand Cru
Bonneau du Martray
Bourgogne, Frankrike

1995 Château Belle-Brise
Pomerol
Bordeaux, Frankrike

1951 Rivesaltes Ambré
Domaine Singla
Languedoc-Roussillon, Frankrike

2009 Château Rieussec
1 er Grand Cru Classé
Sauternes, Frankrike

Menu du Chef

*

Asperges blanches de l'Allemagne, rhubarbe,
quinoa et emulsion de jus de poulet
*Tysk vit sparris med rabarber,
krispig quinoa samt rostad kyckling emulsion*
WHITE ASPARAGUS FROM GERMANY WITH RHUBARB,
CRISPY QUINOA AND ROASTED CHICKEN EMULSION

*

Filet de sandre de l'île de Ängsö,
crème de fenouil, choux rôti
et sabayonne de cressons
*Ugnsbakad gösfilé från Ängsö
med rostad fänkålskräm, spetskål
samt vattenkrassesabayon*
BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ"
WITH ROASTED FENNEL CREAM, CABBAGE
AND WATER CRESS SABAYON

*

Selle d'agneau roti,
ragout de lentilles beluga, ail sauvage
et noisettes et jus d'agneau
*Stekt lammytterfilé
med ragu på belugalinser, ramslök och hasselnöter
samt lammsky*
FRIED FILÉ OF LAMB,
RAGU WITH BELUGA LENTILS, RAMSON AND HAZELNUTS
AND LAMB JUS

*

Fromages frais affinés
Ert val av ostar från ostvagnen
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

*

Semifreddo au rhubarb, gateau d'amandes,
glace a la crème et meringues
*Rabarbersemifreddo med mandelkaka,
rabarberkompott, gräddglass samt maräng*
RHUBARB SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE,
RHUBARB PRESERVE, ICE CREAM AND MERINGUE