

# Les Vins

2001 Riesling Smaragd  
"Ried Achleiten"  
Domaine Wachau  
Wachau, Österrike

1998 Corton-Charlemagne Grand Cru  
Bonneau du Martray  
Bourgogne, Frankrike

2013 Barolo  
"Monprivato"  
Giuseppe Mascarello e Figlio  
Piemonte, Italien

30 Year old Tawny Port  
Quinta do Vallado  
Douro, Portugal

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

\*

Turbot poelé,  
miso de la ferme "Gudmundsätra", radis mari-  
nées et sauce au beurre rôti  
*Sotad piggvar  
med miso från Gudmundsätra gård, kräm på bönor,  
picklad rättika samt rostad smörsås*  
BLACKENED TURBOT  
WITH MISO FROM "GUMUNDSÄTRA" FARM, CREAM OF BEENS,  
PICKLED TURNIP AND ROASTED BUTTER SAUCE

\*

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