

# Les Vins

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

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

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

40 Year old Tawny Port  
Quinta do Vallado  
Douro, Portugal

2009 Château Rieussec  
1 er Grand Cru Classé  
Sauternes, Frankrike

# Menu du Chef

\*

Poêlée de Saint-Jaques origine Fröya,  
crème de choux-fleur,  
navets marinées et beurre noisette  
*Halstrad pilgrimsmussla från Fröya  
med blomkålskräm, picklad majrova  
samt brynt smör*

SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA"  
WITH CAULIFLOWER CREAM, PICKLED TURNIP  
AND BROWNED BUTTER

\*

Sandre de "Ängsö" au four, crème de maïs,  
choux rôti et sabayon à l'oiselle  
*Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med majskräm, bakad  
spetskål samt sabayon smaksatt med ängssyra*

BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH CORN CREAM,  
BAKED POINT CABBAGE AND SABAYON WITH SORREL

\*

Selle de chevreuil rôti,  
céleri cuit au sel, girolles et jus gibier  
*Stekt rådjursadel med rotsellerikräm,  
kantareller, saltbakad rotselleri samt viltsås*

FRIED SADDLE OF VENISON WITH CELERIAC CREAM,  
CHANTARELLES, BAKED CELERIAC AND GAME SAUCE

\*

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

\*

Semifreddo de mûres, gâteau d'amande,  
crème de mûre, glace à la crème  
et chocolat caramellisée  
*Björnbärssemifreddo med mandelkaka,  
björnbärskräm, gräddglass  
samt karamelliserad vit choklad*

BLACKBERRY SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE,  
BLACKBERRY CREAM, ICE CREAM  
AND CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE