

Les Vins

2017 Riesling
"Schieferterrassen"
Heymann-Löwestein
Mosel, Tyskland

2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru
"Les Baudines"
Domaine Thomas Morey
Bourgogne, Frankrike

2016 Cornas
"Terres Brulées"
Jean-Luc Colombo
Rhône, Frankrike

Vin Sélectionné par notre Sommelier
Sommelierens val
YOUR SOMMELIERS CHOICE

2017 Beerenauslese Cuvée
Kracher
Burgenland, Österrike

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