

Les Vins

2017 Riesling
"Uhlen L"
Heymann-Löwenstein
Mosel, Tyskland

2014 Puligny-Montrachet Premier Cru
"Hameau de Blagny"
Domaine Comtesse de Cherisey
Bourgogne, Frankrike

2016 Cornas
"Les Chailles"
Alain Voge
Rhône, Frankrike

Vin Sélectionné par notre Sommelier
Sommelierens val
YOUR SOMMELIERS CHOICE

2008 Tokaji Aszú 5 Puttonyos
Tokaj-Hétszölö
Tokaji, Ungern

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