

Jubileumsmeny / Anniversary Menu

Ravioli på hummer och lax
Konfiterad tuppvinge & majsveloute
Ravioli filled with lobster and salmon with a confit wing of roaster

Rödtungafilé med forellrom
Kål, morötter & en brynt citronsmörsås
Dover sole with trout caviar and a browned lemon beurre blanc

Ankbröst à l'orange
Smörstekta betor, konfiterat anklår & potatispuré
Duck breast à l'orange with confit duck leg and pommes purée

Ris à la Malta på vårt vis

Swedish rice pudding

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Belguardo Vermentino Marchesi Mazzei, Tuscany, Italy

Domaine Paul Blanck Pinot Blanc Magnum, Alsace, France

Montmayour Cab. Sauv. Gran Reservado, Mendoza, Argentina

Pineto Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italy

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 480 kr

Tre rätters vinpaket / *three course wines* - 345 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket