

# Valentinesmeny

## Förrätt

Rödbetsmarinerad och gravad lax med rödbetsgrädde, smulad getost, örtsallad och rågbrödspuder

*Passar bra med Santa Margherita Valdadige, Pinot Grigio, Santa Margherita , Trentino, Italien (15cl)*

\*\*\*

Lägg till soppa (valfritt):

Hummerbisque med hummerkött och krispig grönsakssallad

+ 80:-

\*\*\*

## Huvudrätt

Ankbröst med jordärtskockskräm, picklad röd endive och tomat med tranbärssås

*Passar bra med Château Grand Renom, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike (15cl)*

\*\*\*

Lägg till ost (valfritt):

Ockraost från Stafva med karamelliserade fikon

+ 80:-

\*\*\*

## Dessert

Hallonmousse med passionfruktskrème-brulée och Champagnesabayon

*Passar bra med Moscatel Oro Floralis, Miguel Torres, Katalonien, Spanien (5cl)*

Pris för 3 rätter: 525:- per person

Skapa din egen 4- eller 5-rättersmeny genom att lägga till soppa eller ost för 80 kr/portion.

Välj till vårt dryckespaket för 275:- för tre utvalda viner.