

MENY HÖSTEN 2025 | KONFERENSMIDDAG

MÅNDAG

FÖRRÄTT: Skogssvampsoppa med hembakat bröd
Stella Bella, Australien 159 kr glas / 625 kr flaska

VARMRÄTT: Grillad entrecôte, sotad bellaverde, hasselnötter, salvia, rostad vitlök, brynt smör med sardeller
Pruno, Spanien 189 kr glas / 745 kr flaska

TISDAG

FÖRRÄTT: Ädelostbakelse, valnötter, russin, fikonchutney
Stemmari, Italien 145 kr glas / 575 kr flaska

VARMRÄTT: Lammshank, sötpotatis, sidfläsk, grönkål, rödvinssås
Izadi Reserva, Spanien 175 kr glas / 695 kr flaska

ONSDAG

FÖRRÄTT: Burratina, parmaskinka, fikon, pistage, machésallad, krutonger, schalottenlöksdressing
Walnut Collectables, Nya Zeeland 198 kr glas / 795 kr flaska

VARMRÄTT: Hjort tender strip, rotmos, brynt smör, riven pepparrot
Côte-du-Rhône Villages – Vidal-Fleury, Frankrike 165 kr glas / 655 kr flaska

TORSDAG

FÖRRÄTT: Klassisk toast Skagen
Lundén, Tyskland 175 kr glas / 695 kr flaska

VARMRÄTT: Oxfilé, ugnrostade grönsaker, parmesanrostad potatis, rödvinssås
Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien 190 kr glas / 765 kr flaska

FREDAG

FÖRRÄTT: Oxtartar, friterad kapris, syrad grädde, äggula, picklad rödlök
Pruno, Spanien 189 kr glas / 745 kr flaska

VARMRÄTT: Torskrygg, rostad svartkål, potatispuré, brynt smör, handskalade räkor
Stella Bella, Australien 159 kr glas / 625 kr flaska

DESSERT

Chokladganache med misokaramell, maräng och hallon
Brachetto, Italien 98 kr (10cl)

Passions- & persikocheesecake med sött kamomillte och bär
Moscato Vinja, Italien 95 kr (5 cl)