

MENY VÅREN 2026 | KONFERENSMIDDAG

MÅNDAG

FÖRRÄTT: Tonfiskcarpaccio med brynt smör-majonnäs, rostad kapris, salladslök och parmesancrisp
Stella Bella, Australien, 165 kr glas / 650 kr flaska

VARMRÄTT: Bräserad oxkind, potatiscrème med doft av tryffel, karamelliserad lök, rökt sidfläsk och rödvinssås
Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien, 190 kr glas / 765 kr flaska

TISDAG

FÖRRÄTT: Lättrökt ankbröst, burratacrème, focacciacrisp, pistage och fikonchutney
Stemmari, Italien, 145 kr glas / 575 kr flaska

VARMRÄTT: Pocherad kummel, brynt hollandaise, gochujang, romanescopuré och friterad purjolök
Dopff Pinot Gris Reserve, Frankrike, 175 kr glas / 695 kr flaska

ONSDAG

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

VARMRÄTT: Lammrostbiff, het morotspuré, friterad brysselkål, rostad palsternacka och rödvinssås
Pruno, Spanien, 189 kr glas / 745 kr flaska

TORSDAG

FÖRRÄTT: Laxroullad, pepparrotscrème, kavring, isad silverlök, syltad gurka och löjrom
Lundén, Tyskland, 175 kr glas / 695 kr flaska

VARMRÄTT: Hjort tenderstrip, potatisterrin, Västerbottenscrisp, rotselleri och rödvinssås
Varmrätt: Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien, 190 kr glas / 765 kr flaska

FREDAG

FÖRRÄTT: Stilton-arancini, mâchesallad, granatäpple och tahinidressing
Onbrina Prosecco, Italien, 139 kr glas / 725 kr flaska

VARMRÄTT: Oxfilé, potatisterrin, chilibearnaise och rostad bellaverde
Borgogno Langhe Rosso Pinin, Italien, 190 kr glas / 765 kr flaska

DESSERT

Lingoncheesecake
Brachetto, Italien 98 kr (10cl)

Choklad i tre variationer -
Amarulaganache, vit chokladfudge, chokladmousse och rostad hasselnöt
Moscato Vinja, Italien 95 kr (5 cl)