

KONFERENSMENY HÖSTEN 2023 | KONFERENSMIDDAG

MÅNDAG

Förrätt: Rökt Ren - enbär, lingon, Västerbottensost, kavring
Stemmari Pinot Noir 135kr/glas

Varmrätt: Ugnstek spätta - rödbetor, brynt smör, pommes duchesse
Stella Bella Chardonnay 159kr/glas

TISDAG

Förrätt: Rödbetsgravad lax - endive, fänkål, vispad dill- & citronkräm
Lunden Riesling 175kr/glas

Varmrätt: Grillad kalventrecôte - melitzanosalsa, brynt lök, panzanella
Terre Magre Caberbet Franc 159kr/glas

ONSDAG

Förrätt: Rökt ankbröst - Waldorfsallad, äpple, senap
Dopff Pinot Gris 175kr/glas

Varmrätt: Oxfile - ugnstrostad potatis, rödvinssås
Pruno Tempranillo 90% Cabernet Sauvignon 10%, 189kr/glas

TORSDAG

Förrätt: Bruschetta - Parmaskinka, ruccola, burrata, olivolja
Les Parcelles de l'Herre, Malbec 139kr/glas

Varmrätt: Smörstekt Hjort - chilidemiglace, rotfruktstomp
Brollo Chianti Classico 175kr/glas

FREDAG

Förrätt: Pumpasoppa - kokosmjölk, ingefära, harissa
Walnut Collectables, Sauvignon Blanc 195kr/glas

Varmrätt: Striploin - romescosås, rapini, rostad sötpotatis
Pruno Tempranillo 90% Cabernet Sauvignon 10%, 189kr/glas

DESSERT

Chokladmousse – brownie - kolasås
Taylor's 10 years 105kr/glas 5cl

Lemon meringue pie
Moscato Vinja 95kr/glas 5cl