



Alla Hjärtansdagsmeny

Ett glas mousserande vin

*Mionetto, Prosecco (475:- pp) / de Saint Gall, Champagne (515:- pp)
(alt alkoholfritt mousserande vin)*

☆☆☆

Skagen på rågbröd, löjrom, dill & citron

Vi rekommenderar: Fleur du Cap, Chardonnay 98:-/375:-

Jordärtskockssoppa med Parmesanchips

Vi rekommenderar: Fleur du Cap, Chardonnay, 98:-/375:-

☆☆☆

Halstråd röding serveras med Sandefjordssås, picklad kålrabbi och forellrom

Vi rekommenderar: Zonnebloem, Sauvignon Blanc, 88:-/325:-

Grillad hjortrostbiff med sotad spetskål, pumpapure, portvinssås och rivet tryffelsmör

Vi rekommenderar: Freakshow, Cabernet Sauvignon, 129:-/495:-

Savoykålsknyte med Belugalinser serveras med rostad sötpotatis, pumpapuré och jordärtskockschips

Vi rekommenderar: Zonnebloem, Sauvignon Blanc, 88:-/325:- alt Castelforte, Ripasso, 109:-/425:-

☆☆☆

Dessertbuffé & Kaffe / Te

Vi rekommenderar: Allesverloren, Red Muscadel, alt Sandeman, Old Invalid Porto, 54:-/6cl

*Trerättersmeny 475:- per person
(515:- Champagne)*

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.