

# Helgmeny

## FÖRRÄTTER

Inkokt vit sparris med citrongravad lax och fermenterad sparrisiskum

~

Tortellini med västerbottenost, snickarskinka, citrontimjan och rostad buljong

Huber Organic Reisling "Terrassen", 140 kr/ gl.

## VARMRÄTTER

Svamp och valnötsfylld lök med persiljerotskräm, kronärtskocka, frasig quinoa och örtpesto

~

Nystekt rödtunga med grönärtskräm, vitvinsås, grillad raps, kålrabbi och gräslökslungad färskpotatis

Domaine Louis Moreau "Petit Chablis", 155 kr/gl.

~

Confiterad lammbringa med nystekt lammrostbiff, stesky, persiljerotskräm, frasig quinoa, ramslök och örtpestovända bönor

Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso, 155 kr/gl.

## DESSERTER

Karamell- och mjölkchokladbavaroise med björnbär, mandelkaka och citronglass

~

Glasrabarber sjuden i vanilj med kanderad pistage och kardemummaglass

## VINPAKET 1 - 375 kr

1 glas vin till förrätten samt 1 glas vin till varmrätten med påfyllning

## VINPAKET 2 - 460 kr

1 glas vin till förrätten, 1 glas vin till varmrätten med påfyllning samt dessertvin