

## FÖRRÄTT

Citrusgravad röding  
serveras med rågröd, apelsinfilé

99:- Hel / Halvpension tillägg 19:-

### *Dryckesförslag*

#### *Château Bonnet Blanc*

Frisk grön och blommig doft av fläder, citrus, äpplen och passionsfrukt. Smaken är lätt, elegant och fruktig packad med fläder och krusbär.

*Glas 99:- Flaska 399:-*

---

Inkokt gös serveras med sommarprimörer,  
knäckebröd och kaprismajonnäs.

99:- Hel / Halvpension tillägg 19:-

### *Dryckesförslag*

#### *Georges Duboeuf Pouilly-Fuissé*

Djupt gyllene gul, stor doft med påtaglig ekfatskänsla men också fin frukt med bra koncentration. Stor och rik smak med underbart fokuserad syra och skönt uppkryddad med en hel del nya ekfat.

*Glas 129:- Flaska 499:-*

---

Carpaccio med parmesan, brynt purjolök,  
skott samt parmesancreme

109:- Hel / Halvpension tillägg 29:-

### *Dryckesförslag*

#### *Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir*

Doften är stor, kryddig och bärig med inslag av hallon, ceder, blåbär jordgubbar och vanilj. Smaken är kryddig och bärig med fina inslag av hallon, fat, kryddor och vanilj.

*Glas 99:- Flaska 399:-*

---

Terrin på chevré och sidfläsk  
serveras med rödbetor och cashewnötter

89:-

### *Dryckesförslag*

#### *Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir*

Doften är stor, kryddig och bärig med inslag av hallon, ceder, blåbär jordgubbar och vanilj. Smaken är kryddig och bärig med fina inslag av hallon, fat, kryddor och vanilj.

*Glas 99:- Flaska 399:-*

## VARMRÄTT

Ugnsbakad piggvar med pepparrot  
och vitvinsås, serveras med färskpotatis,  
mandel och vårlök

219:- Hel/ Halvpension tillägg 19:-

### *Dryckesförslag*

#### *Georges Duboeuf Pouilly-Fuissé*

Djupt gyllene gul, stor doft med påtaglig ekfatskänsla  
men också fin frukt med bra koncentration. Stor och rik  
smak med underbart fokuserad syra och skönt  
uppkryddad med en hel del nya ekfat.

**Glas 129:- Flaska 499:-**

---

Gravad lättstekt lax  
serveras med mango/papaya,  
potatispuré samt hummer  
229:- Hel/ Halvpension tillägg 29:-

### *Dryckesförslag*

#### *Robert Mondavi Private Selection Chardonnay*

Doften är medelstor och angenäm med inslag av  
melon, citrus, päron och rostat bröd. Smaken är torr med  
fruktighet, bra balans och smaklängd med inslag  
av melon, päron, rostat bröd och vanilj.

**Glas 99:- Flaska 399:-**

---

BBQ-panerad Lardolindad  
lammytterfilé med tryffelemulsion,  
rödvinssky samt potatisfondant  
229:- Hel/ Halvpension tillägg 29:-

### *Dryckesförslag*

#### *Claymore Wines Graceland Cabernet Sauvignon*

Medelfylligt vin med inslag av cederträ, läder,  
mörk söt frukt som plommon. Smaken bär på balanserade  
tanniner med inslag av den söta mörka frukten som  
fanns i doften. I slutet känner man lite mentolsmak,  
som är typisk för regionens alla eucalyptus träd.

**Glas 129:- Flaska 499:-**

---

Kalvfilé med lägg i dillsås  
serveras med kokt färskpotatis  
219:- Hel/ Halvpension tillägg 19:-

### *Dryckesförslag*

#### *Dacapo Sanbastian Barbera d'Asti*

Ljust rubinröd med violetta reflexer.  
Fruktig doft av hallon och viol. Mycket fruktigt  
och fräscht vin med lång eftersmak.

**Glas 129:- Flaska 499:-**

## DESSERT

### Jordgubbsmojito

89:-

#### *Dryckesförslag*

##### *Tenutta Il Falchetto Moscato d'Asti Tenuta del Fant*

Den mogna doften är mycket fräsch och bjuder bland annat på härliga citrustoner av apelsin och mandarin.

Dessutom upplevs aromer av päron och stjärnfrukt. Smaken har en bra balans mellan syrlighet och sötma och de lätta bubblorna kittlar behagfullt i gommen.

*Glas 48.- (4cl)*

---

### Crème brûlée

89:-

#### *Dryckesförslag*

##### *Weingut Helmut Lang Beerenauslese Chardonnay*

Doften är laddad med honung och aprikoser.

Smaken är ytterst elegant och balanserad med en härlig rund lätt smörig elegant fruktig sötma som avslutningsvis markeras med en elegant syra. Nobelvin 2008.

*88:- Glas (4cl)*

---

### Hallonmousse

med lakritspulver och bärsås

89:-

#### *Dryckesförslag*

##### *Blaxta vingård framboise reserva -06*

Framboise är helt framställd på skogshallon, som har fått mogna naturligt i sensommarvärme.

Detta fylliga hallonvin har en mjuk och frisk sötma som passar utmärkt till choklad och/eller frukt.

*Glas 4cl 100:- Flaska 499:- (200ml)*

---

### Glass med färska bär

79:-

#### *Dryckesförslag*

##### *Tenutta Il Falchetto Moscato d'Asti Tenuta del Fant*

Den mogna doften är mycket fräsch och bjuder bland annat på härliga citrustoner av apelsin och mandarin.

Dessutom upplevs aromer av päron och stjärnfrukt. Smaken har en bra balans mellan syrlighet och sötma och de lätta bubblorna kittlar behagfullt i gommen.

*Glas 48.- (4cl)*