
VARMRÄTTER

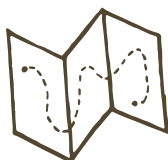
Kål

Bakad blomkål, tryffelstuvad svartkål, kräm på lagrad fjällkoost, rostade hasselnötter, saltad citron, riven fjällkoost. Serveras med korngryn 295:-

Marsanne & Rousanne, Les Oliviers,
Ferraton, Rhone, Frankrike



Viosinho & Verdelho, Andreza, Lua Cheia,
Douro, Portugal



Torsk

Rimmad torsk från Norge penslad med miso. Rotselleri, potatis, vitvinsås smaksatt med stekta musslor från Bohuslän, picklat äpple med kummin 365:-

Etoil, Domaine Begude, Chardonnay,
Languedoc, Frankrike



Lander-Jenkins, Chardonnay,
Kalifornien, USA

Anka

Anklår penslad med XO-sås, grillad rädisa & majrova bräserverad i Brännlands Iscider. Serveras med korngryn 355:-

Pinot Noir, Mercurey 1:er Cru, Clos Du Roi,
Bourgogne, Frankrike



Grenache, El Hombre Bala, Uvas Felices,
La Mancha, Spanien



Suovas

Suovas på reninnanlår. Kokt potatis med kummin, kräm på Västerbottenost, stekta kantreller, syrad lök, rotselleri & lingon 325:-

Grenache & Syrah, Le Parvis,
Ferraton, Rhone, Frankrike



Blend, Lo Foll, Terra De Falanis,
Mallorca, Spanien

