

## Les Vins

2015 Riesling Premier Cru  
"Ruppertsberger Hoheburg"  
Dr. Bürklin-Wolf  
Pfalz, Tyskland

2015 Gewurztraminer  
"Cuvée Laurence"  
Domaine Weinbach  
Alsace, Frankrike

2015 Meursault 1er Cru  
"Les Charmes Dessus"  
Domaine Antonin Guyon  
Bourgogne, Frankrike

2014 Fixin  
Domaine Phillippe Livera  
Bourgogne, Frankrike

2011 Cabernet Sauvignon  
Jordan Winery  
Sonoma County, USA

Nv Vin De Liqueur  
Macvin Rouge  
Château d'Arlay  
Jura, Frankrike

2016 Beerenauslese Cuvée  
Kracher  
Burgenland, Österrike

## Le Menu

Caviar ocietre servi avec, glace a l'hulie de colza,  
noix fraîches, et mousse au crème-fraiche  
*Ocietra caviar med glass på kallpressad rapsolja från  
Julita, färska valnötter samt skum på crème fraiche*  
OCIETRA CAVIAR WITH RAPE SEED OIL ICE CREAM  
FROM "JULITA", FRESH WALNUTS AND CRÈME FRAICHE FOAM

Escalope de foie gras de canard pôlée, poire confit,  
crème de noix et jus de canard  
*Halstrad färsk anklever med hasselnötskräm,  
inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås*  
SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR,  
HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

Lotte de mer poelée, crème de potiron,  
croustillant de pata negra et sauce de poisson röti  
*Stekt marulksfilé med pumpakräm,  
patanegrakrisp samt rostad marulkssås med tomat*  
FRIED MONKFISH WITH PUMPKIN CREAM, PATA NEGRA CRISP  
AND ROSTAD MONKFISH SAUCE WITH TOMATO

Caille de la ferme Poitou-Charentes rôtie, salsifis,  
crème de pommes et jus de caille au poivre vert  
*Bakad vaktel från Poitou-Charentes med grillad  
svartrot, äppelkräm samt vaktelsås med grönpeppar*  
BAKED QUAIL FROM POITOU-CHARENTES WITH GRILLED  
SALSIFY, APPLE CREAM AND QUAIL SAUCE WITH GREEN PEPPER

Porc cuit de la ferme d'"Erik Jans" élevé au colza,  
confit d'artichauts, pistaches et sauce au raisin  
*Bakad rapsgris från Erik-Jans gård med confiterad  
jordärtskocka, pistage samt druvsås*  
BAKED RAPESEED FED PORK FROM "ERIK-JANS" FARM  
WITH CONFIT ARTICHOKE, PISTACHIO AND GRAPE SAUCE

Brillat savarin en friture, crème de betteraves,  
cressons et betteraves marinées  
*Friterad brillat savarin med rödbetskräm smaksatt  
med rostad svartpeppar, picklad beta samt krasse*  
DEEP FRIED BRILLAT SAVARIN WITH BEETROOT CREAM,  
ROSTED BLACK PEPPER, PICKLED BEETROOT AND CRESS

Mousse de fromage frais, tarte et sorbet de poire,  
crème de bergamotte et granité aux agrumes  
*Tartelett på päron med färskostmousse,  
bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité*  
PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE,  
BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ