

# Les Vins

2016 Riesling Grand Cru  
"Gaisböhl"  
Dr. Bürklin-Wolf  
Pfalz, Tyskland

2011 Corton-Charlemagne Grand Cru  
"Quintessence"  
Domaine Vincent Girardin  
Bourgogne, Frankrike

1996 Château Kirwan  
3ème Grand Cru Classé  
Margaux  
Bordeaux, Frankrike

2009 Château Rieussec  
1 er Grand Cru Classé  
Sauternes, Frankrike

1951 Rivesaltes Ambré  
Domaine Singla  
Languedoc-Roussillon, Frankrike

# Menu du Chef

\*

Coquille Saint-Jaque pûelée, pomme au four,  
tortellini au crabe et gingembre  
*Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple,  
tortellini fylld med krabba samt ingefära*  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE,  
CRAB TORTELLINI AND GINGER

\*

Filet de sole a la truffe noir,  
crème de pommes de terre, carotte poelée  
et sauce crémeux au moule  
*Ungsbakad sjötunga med potatiskräM,  
stekt morot, hösttryffel samt blåmusselsås*  
BAKED SOLE WITH POTATOE CREAM,  
FRIED CARROT, AUTUMN TRUFFLE AND BLUE MUSSEL SAUCE

\*

Selle de chevreuil rôti,  
choux au four, crème caramélisée de choux  
et jus gibier aux airelles  
*Stekt rådjurssadel  
med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm,  
inlagd lök, samt en viltsås smaksatt med lingon*  
FRIED SADLE OF VENISON  
WITH BAKED CABBAGE, CARMELIZED CREAM OF CABBAGE  
AND GAME SAUCE WITH LINGONBERRY

\*

Fromages frais affinés  
*Ert val av ostar från ostvagnen*  
SELECTION OF CHEESE FROM THE TROLLEY

\*

Sorbet de chicouté et chocolat au lait,  
terrine au chocolat et croustillant au miel  
Caramelia mjölkchokladmousse  
med hjortronsorbet, chokladpastej  
samt honungskrisp  
CAMELIA MILK CHOCOLOATE MOUSSE  
WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ  
AND HONEY CRISP