

Les Vins

2015 Rotschiefer
Riesling Kabinett
Van Volxem
Mosel, Tyskland

2015 Puligny-Montrachet
"Les Champs Gain"
Domaine Francois Carillon
Bourgogne, Frankrike

2014 Barolo
Francesco Rinaldi & Figli
Piemonte, Italien

Vin Sélectionné par notre Sommelier
Sommelierens val
YOUR SOMMELIERS CHOICE

2010 Cuvée Ilona
Kiralyudvar
Tokaji, Ungern

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 pûelée
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 rådjursadel med bakad spetskål,
karamelliserad kålkräm, inlagd lök,
samt viltsås smaksatt med lingon*
FRIED SADDLE OF VENISON WITH BAKED CABBAGE,
CARMELIZED CREAM OF CABBAGE
AND GAME JUS 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 CLODBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ
AND HONEY CRISP