

Middag

För varje servering väljer ni en rätt för hela sällskapet plus eventuellt ett vegetariskt alternativ

Första förrätten:

Ostron Tre st, mignonette, asiatisk vinägrett, citron

Crémant d'Alsace Chardonnay NV

eller

Gravad hjort Västerbottenkräm, picklade kantareller, rårörda lingon & friterad grönkål
Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2019

eller

Löjrom Frasuåffla, smetana, rödlök & dill

V: Tångrom, citron

Diebolt-Vallois Tradition NV

Andra förrätten:

Kantarelltoast Levainbröd, fikonreduktion, västerbotten & lufttorkad skinka

V: Utan skinka

Fernand Engel Riesling Réserve 2020 eller Borgogno Langhe Rosso Pinin 2020

eller

Skaldjurssoppa Picklade grönsaker, gräslök & dill

Petit Chablis Blancs Cailloux 2020

eller

Jordärtsskockssoppa Tryffel & gräslök

Borgogno Langhe Rosso Pinin 2020

Varmrätt:

Röding Potatismos, picklade grönsaker, hummerskum & örter

Domaine Faiveley Rully Les Villeranges Domaine 2020

Petit Chablis Blancs Cailloux 2020

eller

Hjortytterfilé Potatisterrin, svartvinbärsgelé, kantarellsås & friterad grönkål

Brolio Chianti Classico 2019

La Volpe e l'Uva

eller

Grillad fläskkarré Potatisterrin & grönpepparsås

Domaine de Nizas Le Clos Rouge 2019

Borgogno Langhe Rosso Pinin 2020

eller

Rosmarinmarinerad spetskål Pumpapuré, pumpafrön, brynt smör, kapris & örtsallad

Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen 2019

Les Fumées Blanches Rosé 2019

eller

Chèvre chaud Rödbetor, gulbetor, chèvrekräm, örter & potatisterrin

Grandes Perrières Sancerre Blanc 2019

Bourgogne Pinot Noir Réserve 2018

Dessert:

Crème Brûlée

Château Fontaine Sauternes 2017 (375 ml)

eller

Tarte Tatin På Idöborgs egna äpplen & hemgjord vaniljglass

Brännlands Iscider 2018 (375 ml)

eller

Friterad camembert Aprikoskompott

Moscato d'Asti 2019 (375 ml)

Mot tillägg

Exempelvis till bastun eller som dessert till lunchen

Charkbricka Coppa di parma, tryffelsalami, prosciutto, comté, västerbotten, timjan, kapris, oliver & ankkrokett - 195 kr/person

Brolio Chianti Classico 2019

Löjromschips Löjrom, lantchips, gräddfil, rödlök, dill - 145 kr/person

Fernand Engel Riesling Réserve 2020

Crème Brûlée - 125 kr/person

Brännlands Iscider 2018 (375 ml)

Oscars chokladtryffel Karamellsås & rostad vit choklad - 95 kr/person

Masi Angelorum Recioto della Valpolicella Classico 2016 (375 ml)

Lunch

Välj en rätt och ange ev antal vegetariskt alternativ. Om rätten ni valt inte har ett vegetariskt alternativ kan ni lägga till en vegetarisk rätt eller det vegetariska alternativet från en annan rätt.

Hamburgare Brioche, cheddar, BBQ-sås, majo, fläksida & picklad gurka

V: Portabelloburgare

Brolio Chianti Classico 2019

Egenrökt chorizo Rödkålssallad, valnötter, BBQ-sås & pommes **V:** Grillad pak choi

Pruno 2019

Ravioli Vitlöksdoftande svampstuvning & örter

Borgogno Langhe Rosso Pinin 2020

Egenrökt lax Örtslungad potatis, sallad & kräm på dragon & senap **V:** Grillad grön sparris med halloumi & sallad

Domaine Faiveley Rully Les Villeranges Domaine 2020

Chèvresallad Gratinerad chèvre, betor, rostade pumpafrön & honungsvinägrett

Grandes Perrières Sancerre Blanc 2019

Bourgogne Pinot Noir Réserve 2018

Köttbullar Potatispuré, rårörda lingon, gräddsås & pressgurka

Château La Guillaumette 2018