



## ALLA HJÄRTANS MENY

### FÖRRÄTTER

Bakad Blomkål med mandelmajonnäs, inkokt endive och friterad

Valenciamandel

*alternativt*

Toast Skagen med löjrom

*alternativt*

Carpaccio på biff med rotsellericrème, friterad rotselleri och senapsfrön

### VARMRÄTTER

Smörstekt fjällrödingfilé ”amoureuse” med sparrispotatis och sotad citron

*alternativt*

Krämiga svenska lupinbönor med bakad vitkål, rostade jordärtskockor,  
färskriven tryffel, parmesanost och rostad grönkål

*alternativt*

Långbakad kalvhögrev med rostad Cheriepotatis, sallad med äpple- och  
tranbärsvinaigrette, rostat bacon, krispig lök samt gräddsky

### DESSERT

Dessertbuffé

*3-rätters meny 545 kr*

*Vegetarisk förrätt, varmrätt & dessertbuffé 495*

## VINFÖRSLAG

### FÖRDRINK

Rosé Cava, BiutifulRose Cava, brut, Spanien 75

### VITT VIN

2016 Very Limoux Chardonnay, La Cave Anne De Joyeus Frankrike 495/115

### RÖTT VIN

2016 Carignan en Famille, Clos Des vins DÁmour, Frankrike 495/115

### DESSERT

Cin Cin Brachetto, dÀcqui, Rinaldi, Italien 55