

Konferensmeny vecka 4-18

Måndag & torsdag

Musselsoppa

fänkål, musslor, persilja, vitlök

2010 Tenuta Sant'Antonia, Soave Fontana, Veneto, Italien
425kr/flaska

Majskycklingbröst från Bjäre

citronglaserade rotfrukter, risotto, salviasky

2005 Marques De Murrieta Reserva, Rioja, Spanien
445kr/flaska

"Gino"

vit choklad, färsk frukt, ceylonkanelglass, rostade hasselnötter

2008 Anselmi, I Capitelli, Soave, Italien
75 kr/glas

Tisdag & Fredag

Lättrökt ankbröst

prästost, apelsin, haricots verts sallad,

2010 Laurent Miquel Nord Sud Viogner, Languedoc, Frankrike
425kr/flaska

Halstrad torskrygg

bönor, chorizo, paprika, rostad potatis, hummersås

2010 Hanh Pinot Noir, Kalifornien, USA
445kr/flaska

Kola- och pekannötstartelett

yoghurtsorbet, rårörda blåbär

2011 Delheim, Edelspatz NLH Rhine Riesling
Stellenbosch, Sydafrika 75 kr/glas

Onsdag & Lördag

Inkokt röding

rågbröd, rödbetor, pernodcrème, kallpressad rapsolja

'2009 Paul Blanck, Pinot Blanc d'Alsace, Alsace, Frankrike
425kr/flaska

Hängmörad ryggbiff

rotfruktskaka, rökt schalottenlökscrème, brytböna, tomat- och rödvinskry

2007 Lungarotti, Rosso Di Montefalco, Umbrien, Italien
445kr/flaska

Chokladfondant

sockersaltade jordnötter, honungs crisp, vaniljglass

2005 Vignerons Catalans, Banyuls Grand Cru
Roussillon, Frankrike 75 kr/glas
