

MAT BY FREDHOLMS / THIMANS VINER
Peo Fredholm / Helena Thimansson

Torsdag 3 oktober.

M E N U E

n:o 01.

Varm rödbeta med chevrécreme, rödbetskott och friterad stråpotatis.

Italien, Trentino/Alto Adige, Cantine Monfort 2018 Sauvignon Blanc,
Vigna Cantanghel Trentino DOC Sauvignon Blanc 100% Ekologisk, Vegan

n:o 02.

Bakad rotselleri med blomkålscreme, puylinser, picklad blomkål.

Frankrike, Alsace, Domaine Gruss & Fils,
2018 Pinot Blanc Clos St Etienne, Pinot Blanc 100%

n:o 03.

Kräftskagen med smak av citron & dillkrona, serveras på rårika
gjord på skånsk potatis.

Frankrike, Alsace, Domaine Raymond Renck, 2017 Burgreben Riesling 100%

n:o 04.

Friterad torskkrumpa, potatiscreme med smak av dill & citron. Picklad lök.

Frankrike, Bourgogne, Domaine des Mauperthuis
2017 Bourgogne Blanc Grande Reserve, Chardonnay 100%

n:o 05.

Köttbullar smaksatta med kantareller. Serveras med potatispuré smaksatt med brynt
smör och fermenterad vitlök.

Spanien, Ribera del Duero, Bodegas Pagos de Mogar 2017 Mogar Roble, Tempranillo 100%

n:o 06.

Äppel & timjansbräserverad griskind med 3 x blomkål; pure, picklad, friterad blast.

Frankrike, S Rhonedalen Visan, Domaine de Coste Chaude
2012 Cuvée La Rocaille - AOC Cotes du Rhone Village VISAN
Grenache 80%/Syrah 20%

Ovanstående maträtter med 10 cl rekommenderat vin 150 kr per menue.

n:o 07.

Charkbricka med Spanska charkuterier, oliver, grillad paprika.
Serveras med Öl från Klackabacken. Pris: 150 kr.

Dessert

Vaniljparfait med varma bär och kakcrunch 75 kr
Minimunkar med varm chokladsås och syrad vaniljgrädd 85 kr

Thimans Viner, www.thimans.com // Mat by Fredholms, www.fredholms.com