

GÅSAMIDDAG

9 november

Tre rätter 715 kr / Två rätter 590 kr

Förrätt

Kantarellsoppa

Klassisk trattkantarellsoppa smaksatt med sherry och brynt smör, serveras med prästostgratinerad fröknäcke.

Svartsoppa

Serveras med gåslever på fröknäcke och krås.

Dryck

Vintry's Madeira Fine, 95 kr/glas.

Saint - Aubin 1200 kr

Premier Cru, Murgers Des Dents De Chien 100% chardonnay.

Domaine François legros Bourgogne blanc 750/150 kr
Côte de Beaune, 100% Chardonnay, 2021.

Varmrätt

Helstekt skånsk Gås

Gåsen serveras på tallrik tillbehör i skålar och fat på borden, Gåsbröst, confiterat gåslår, rödkål, brysselkål, plommonchutney, picklat äpple, gräddsås, äppelmos, stekt potatis.

Dryck

Domaine François legros grand vin de bourgogne 725/145 kr
Nuit St Georges 100% Pinot Noir, 2019.

Burggarten 950 kr

Neuenahrer Sonnenberg, Ahr, 2019, 100% Spätburgunder.

Dessert

Skånsk äpplekaka

Serveras med klassisk vaniljsås.

Dryck

Nederburg 85 kr/glas

Noble late harvest, Sydafrika, 2022
Chenin blanc, Muscat, Riesling.

