



18 oktober från 18:00

19 oktober från 18:00

Meny

Skaldjursplåtå 995 kr / person
Minst två personer

Havskräftor, färska räkor, blåmusslor, krabbklor, rökta räkor, ostron,
två dressingar, vårt egna bondbröd.

Dessert

Pannacotta salt karamell.

En omsorgsfullt tillagad panna cotta med salt karamell. Serveras med rostade nötter och
inkokta jordgubbar.

115 kr

Friterade vaniljmunkar

Serveras med salt mascarpone, sirap och drottning sylt 135 kr

Två Chokladtryfflar.

Två riktiga chokladtryfflar.

En toppad med saltkola, en med halloncurd. 50 kr

Dryck

MOUSSERANDE

EUFORIA 695 kr

Piemonte Alta Langa, Martinotti Method, 100% Chardonnay

EARL FABRICE BERTEMES RACINE 795 kr

Champagne Montagne de Reims, Brut Tradition Premier Cru
90% Chardonnay 10% Pinot Noir

VITA VINER

PAZO DE RUBIANES 640/130 kr

Galicien, Rias Baixas D.O.2021 100% Albariño

DOMAINE FRANCOIS LEGROS BOURGOGNE BLANC 750/150 kr

Côte de Beaune, 100% Chardonnay, 2021

DOMAINE 47N 3E 1400 kr

Chablis Côte de Savant Premier Cru 2019

SEBASTIAN ERBELDINGER RIESLING "1899" 575/115 kr

Rheinhessen 2021 100% Riesling

SEBASTIAN ERBELDINGE 645/130 kr

Rheinhessen 2021, 100% Grauburgunder

ALKOHOLFRITT

Mousserande 50 kr

Richard Juhlin Blanc de Blancs 27 cl