

Restauranghelg 24-25 november

Denna helg serverar vi en tre-rätters meny komponerad från vår egen kokbok.
Till menyn serveras som vanligt väl utvalda viner.

Bordsbokning från 18.00, vänligen notera att bokningen är bindande, vid ändringar hör av er!

Varmt välkomna önskar Jonas & Johan



Meny

Amuse Bouche

Hummercannelloni med jordärtskockscrème

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinssås, potatisterrin och svamp från Sätilla

Chokladfondant med karamelliserade valnötter och glass med fikon och russin

495:-/person

(meddela ev. allergier vid bokning)

Vin

Frankrike – Champagne, Brut Reservé, Jean Vesselle

Frankrike – Bordeaux, Haut-Médoc Magnum 2010 Chateau La Tonnelle

Frankrike – Languedoc-Roussillon, Rivesaltes Ambré 1985 Gérard Bertrand

375:-/person