

Restauranghelg 27-28 oktober

Denna helg serverar vi en välkomponerad tre-rätters meny med tillhörande viner.

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

Varmt välkomna önskar Jonas & Johan



Meny

Amuse Bouche

Friterade pilgrimsmusslor med misomajonnäs, pak choy och blåmusselskum

Pärlehöna – bröst och confiterat lår serveras med dragonsås och rotsellericréme

Crêpes med karamelliserade äpplen, brynt smörcréme och dulceyglass

495:-/person

Vin

Frankrike – Bourgogne, Aligoté 2014 Benoit Ente

Italien – Toscana, Il Nero di Casanova Sangiovese 2013 La Spinetta

Frankrike – Bordeaux, Sauternes 2002 Château Suduiraut

355:-/person

(meddela ev. allergier vid bokning)