

## Restauranghelg 29-30 september

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

Ravioli med päron och getost, serveras med jordärtskockscrème, rostade nötter och brynt smör

Halstrad marulk med pancetta serveras med rödvin- och krondillsås samt risotto med kantareller och blandad svamp från Östragärdegård i Sätilla

”Sandwich” vaniljglass, dulceycrème, bär och maränger

495:-/person

### Vin

Frankrike – Bordeaux, Château Coucheroy 2013 André Lurton

Frankrike – Bourgogne, Bourgogne Rouge 2014 Chateau de la Maltroye

Italien – Piemonte, Cin Cin Brachetto d’Acqui 2015 Rinaldi Vini

355:-/person

(meddela ev. allergier vid bokning)