

Helgmeny december!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 295:-/person. Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den. Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-18:00

4 december

Förrätt – Crêpes med räkor, dill och Västerbottensost

Vintips: Frankrike-Bourgogne, Patriarche Chardonnay nr 71159 för 115kr

Varmrätt – Kalventrecôte med rödvinssås samt kroppkaka med svamp

Vintips: Italien-Piemonte, Busije Barbera d'Alba nr 75722 för 109kr

Dessert – Kardemummapannacotta med granny smith gelé

*Vintips: Tyskland-Mosel, Dr Loosen Riesling Beerenauslese nr 5364 för 129kr (187ml)
(Dyra droppar men ack så goda)*

11 december

Förrätt – Oxsvansterrin med fikon och örtmajonnäs

Vintips: USA-Washington State, Chateau Ste Michelle Chardonnay nr 6447 för 119kr

Varmrätt – Torskrygg med brynt smör samt potatispuré, sidfläsk och rödbeta

*Vintips: USA-Monterey County, Irony Pinot Noir nr 6694 för 150kr
(Föredrar ni vitt vin till torskryggen så fortsatt med förrättsvinet)*

Dessert – Vit choklad- och kanelmousse med saffranspäron

Vintips: Frankrike-Bordeaux, Chateau Menota nr 4087 för 99kr (375ml)

18 december

Förrätt – Bakad rotselleri med brynt smör, svamp och rostade nötter

Vintips: Sydafrika-Stellenbosch, Simonsig Chardonnay nr 2032 för 94kr

Varmrätt – Majs kyckling med äpplemustreduktion och risotto

Vintips: Italien-Veneto, MASI Bonacosta Valpolicella nr 6998 för 109kr

Dessert – Cheesecake med citrussallad

Vintips: Frankrike-Bordeaux, Sauternes Chateau du Levant nr 4153 för 115kr (375ml)



Vi är KRAV-certifierade på nivå 1
Minst 25% av våra inköp består av miljömärkta produkter
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC