

Helgmeny oktober!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx.

Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 325:-/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 14:00-17:30

Önskar ni andra vintips så är ni välkomna att höra av er.

7 oktober

Förrätt – Hummersoppa

Vintips: Tyskland – Rheingau, Leitz Eins Zwei Dry Riesling nr 5822 för 99kr

Varmrätt – Oxkind med potatispuré och rödvinssky

Vintips: Frankrike – Languedoc-Roussillon, Chateau Pech-Latt nr 2233 för 159kr

Dessert – Kardemummapannacotta med äpplegéle

Vintips: Tyskland – Mosel, Dr Loosen Riesling Beerenauslese nr 5364 för 139kr (187ml)

14 oktober

Förrätt – Svamptoast med Västerbottensost

Vintips: USA – Kalifornien, The Egonic Chardonnay nr 6716 för 109kr

Varmrätt – Majskeyckling med gräddkokt savoykål och rostad potatis

Vintips: Italien – Venetien, MASI Bonacosta Valpolicella nr 6998 för 119kr

Dessert – Chokladganache med bärmosse

Vintips: Italien – Piemonte, Braida Brachetto d'Acqui nr 6260 för 99kr (375ml)

21 oktober – ingen helgmeny denna vecka

28 oktober

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Blason de Bourgogne Macon Villages nr 2295 för 119kr

Varmrätt – Flapstek från Dalsjöfors med dragonemulsion och potatisgratäng

Vintips: USA – Kalifornien, Bonterra Zinfandel nr 22620 för 139kr

Dessert – Tiramisu

Vintips: Italien – Sicilien, Florio Marsala Superiore Dolce nr 8403 för 79kr (375ml)

