

## Valborgsmeny 2009 á 595kr

Grön sparris och löjrom

\*\*\*

Carpaccio med kronärtskocka, jungfrusallad,  
rödlök, kapris, dijonsenap och saltgurka

\*\*\*

Citronbakad rödingfilé med brandade,  
provencalska grönsaker och avrugakaviar

*alternativ varmrätt*

Kryddbakad majskyckling med kantarellrisotto  
och parmesanskum

\*\*\*

Varm brie med timjanhonung  
och crostini

\*\*\*

Citrontimjan pannacotta med rårörda skogsbär,  
citronmeliss och chokladsmulor

\*\*\*

kaffe och tryffel

### **Ett lyxigt vinpaket för 350 kr per fantastisk gäst**

ett glas cava

10 cl les princes abbés pinot gris, alsace, frankrike 10 cl brancaia tre, toscana, italien

18 cl georges faiveley bourgogne blanc, frankrike (till rödingen) eller

18 cl mo salinas, alicante, spanien (till majskycklingen)

6 cl dow's tawny port, portugal

6 cl la lupa moscato d'asti, piemonte, italien

### **Ett lyxigare vinpaket för 470 kr per finfin gäst**

ett glas champagne

10 cl pazo de señorans albariño, rias baixas, spanien 10 cl parcela no 7, aconcagua valley, chile

18 cl tyrrell's vat 1 semillon, hunter valley, australien (till rödingen) eller

18 cl poggio castagno brunello di montalcino, toscana, italien (till majskycklingen)

6 cl dow's tawny port, portugal

6 cl la lupa moscato d'asti, piemonte, italien