

## Meny 1

### Toast Skagen

Klassisk skagenröra med handskalade räkor, dill, rödlök och pepparrot serveras på toast

*Shrimps in dill mayonnaise, red onion and horseradish served on toast*

*1 glas av Les Dauphines Cotes du Rhône organic blanc*

\*\*\*\*

Wallenbergare serveras med potatispuré, brynt smör, gröna ärtor samt rårörda lingon

*Veal burger Wallenberg style served with potato puree, browned butter, green peas and lingonberries*

*1 glas av Luigi Voghera Dolcetto D´Alba*

\*\*\*\*

Crème brûlée med skogsbärskompott

*Crème brûlée with forest fruit compote*

*1 glas av Casarito Moscato D´Asti*

Tre-rätters meny: 425kr/person  
Meny med tillhörande vinpaket 710kr/person

*Three-course menu 425SEK/person  
Menu with wine package 710SEK person*

## Meny 2

Krämig blomkålssoppa med kräftstjärter & västerbottenostmousse samt citroncest

*Creamy cauliflower soup with crayfish and västerbotten cheese mousse, lemon zest*

*1 glas av Schloss Gobelsburg Grüner Veltiner*

\*\*\*\*\*

Ugnsbakad torskrygg från Lofoten serveras med scampi & blåmusslor i pernodsås  
samt dillkokt färskpotatis

*Ovenbaked Cod loin from Lofoten served with scampi and mussels i creamy pernod sauce  
and dill boiled new potatoes*

*1 glas av Cantina Terlan Pinot Grigio Classico*

*eller/or*

250g grillad ryggbiff Black Angus serveras med rostad potatis,  
smörslungade primörer samt bearnaise och rödvinssås

*250g grilled Black Angus beef steak served with roasted potatoes, butter fried vegetables,  
bearnaise sauce and red wine sauce*

*1 glas av Allegrini Valpolicella Classico Ripasso*

\*\*\*\*\*

Crème brûlée  
med skogsbärskompott

*Crème brûlée with forest fruit compote*

*1 glas av Casarito Moscato D'Asti*

Tre-rätters meny: 525kr/person  
Meny med tillhörande vinpaket 860kr/person

*Three-course menu 525SEK/person  
Menu with wine package 860SEK person*

### Meny 3

Löjrom  
med västerbottenostpaj, crème fraîche, rödlök samt citron

*Vendace roe served with västerbotten cheese pie, crème fraiche, red onions and lemon*

*1 glas av Biovidis Sancerre Tresor Des Gabares ECO*

\*\*\*\*

Halstrad fjällrödingfilé med rökt sidfläsk kompott , potatis- & västerbottenostpuré,  
primörer samt rödvinssås

*Seared fillet of char with smoked belly of pork compote, potato and västerbotten cheese puree,  
vegetables and red wine sauce*

*1 glas av Bouchard Hautes Côtes de Nuits*

*eller/or*

Lågtempererad hjortytterfilé serveras med honungsglaserade primörer,  
kalvsky samt ädelostcreme & rotfruktsstomp

*Low-tempered fillet of deer served with honey glazed vegetables, veal broth,  
blue cheese creme and root vegetable stomp*

*1 glas av Bodegas Roda Sela*

\*\*\*\*

### Citrontarte

med lättvispad grädde & jordgubbar

*Lemon tarte with whipped cream and strawberries*

*1 glas av Château Baulac Dodijos Sauternes*

Tre-rätters meny: 625kr/person  
Meny med tillhörande vinpaket: 1025kr/person

*Three course menu: 625SEK/person  
Meny with wine package: 1025SEK/person*