

# Sällskapsmenyer

## Meny 1 / Menu 1

### **Toast Skagen**

*Swedish shrimp mix "skagen" on toast*

**Chateau Ste Michelle Riesling** - Columbia Valley, USA

### **Nattbakad Högre**

med potatisgratäng, grönpepparsås & bakad tomat  
*Overnight baked chuck roll with potato gratin, pepper sauce & baked tomato*

**BlaBla Merlot** - Bordeaux, Frankrike

### **Crème Brulée**

**Tokaji St. Stephans Crown** – Tokaj-Hegyalja, Ungern

### **Tre rätter 525**

**2 glas vin 291**  
**3 glas vin 390**

## Meny 2 / Menu 2

### **Glaserade betor**

med chevré mousse, brioche & krydd honung  
*Glazed beets with chevré mousse, brioche & spiced honey*

### **Villa Wolf JL Loosen**

Pinot Noir - Pfalz, Tyskland

### **Fisk- och skaldjursgryta**

med räkor, musslor, fänkål, morötter & krutonger  
*Fish & seafood casserole with a mussles och shrimps, fennel, carrots & croutons*

**Aveleda Alvarinho** - Vinho Verde, Portugal

### **Dulce de Leche Fondant**

med kokosglass, rostade nötter, kola flakes  
with coconut ice cream, roasted peanuts, caramel flakes

**Sandeman Old Invalid Ruby Port**, Porto, Portugal

### **Tre rätter 475**

**2 glas 264**  
**3 glas 353**

## Meny 3 / Menu 3

### **Jordärtskockssoppa**

med färskost crème, gräslök & krispig jordärtskocka  
*Artichoke soup with cream cheese, chives & crispy artichoke*

### **Gobelsburg Kamptal**

Grüner Veltliner - Langelois, Österrike

### **Råstekt spetskål**

med bakat ägg, spenat, silverlök, prästost, saltkockt potatis  
*Raw fried point cabbage, baked egg, silver onion, Swedish "präst" cheese, saltboiled potatoes*

### **Gustave Lorentz**

Pinot Gris - Alsace, Frankrike

### **Hallonsorbet**

med vit chokladkräm, hallon krisp & hasselnötsflarn  
*Raspberry sorbet, white chocolate creme, raspberry crisp & hazelnut flakes*

**Casarito Moscato d' Asti**, Piemonte, Italien

### **Tre rätter 385**

**2 glas 281**  
**3 glas 370**

**göteborg**  
Hammarby sjöstad