



- AVSMAKNINGSMENY -

- SEX SERVERINGAR -

GRIS PÅ TRE VIS

Fläskkött från Forsa Gård. Consommé, griskind och dumpling.
Domaine Baud Cuvée Flor, Chardonnay, Jura Frankrike

TARTAR

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen, hårdost och potatis.
Carlin De Paolo, Piemonte Italien

VARMRÖKT ABBORRE

Abborre med miso från Liura i Sälen, Älvdalsrom, gurka och dill.
Leitz Martinsthal Organic, Riesling, Rheingau Tyskland

RYGGBIFF

Kåldolme med rödvinssky och rostad benmärg.
Zweigelt, Utham Burgenland Österrike

SORBET

Yoghurt, citron och honung.

FATTIG RIDDARE

Brioche med syrligt kolaskum och havtorn.
Château Tirecul la Gravière, Les Pins, Sudouest Frankrike.

AVSMAKNINGSMENY 600:-

VINPAKET 460:-

SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION

