

FESTMENY

MENY 1 - 945^{KR}

Vinpaket 535^{KR}

KRÄFTTOAST

kavring med kummin, Kalix löjrom, Västerbottensost, dill & citron

Mehrlein, Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

BAKAD TORSKRYGG

höstsvamp, smörsås, grönkål & potatisbrandade

Martin Códax, Albariño, Rias Baixas, Spanien

BAKAD CHOKLAD

calvadoskokt äpple, bovetegränola & brynt smörglass

Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Ungern

MENY 2 - 982^{KR}

Vinpaket 600^{KR}

CARPACCIO PÅ SVENSK OXFILE

tryffel, Svedjan gårdsost, trattkantarell, hasselnötter & örter

Weingut Hörner, Widder, Pinot Noir, Pfalz, Tyskland

BAKAD RÖDING

rökt smörsås, blomkålscreme, broccoli & kokt potatis

Domaine L Croix St-Laurent, Sancerre, Loire, Frankrike

VANILJPANNACOTTA

inkokt päron, rostad vit choklad & äppelsorbet

Fabio Perrone, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

MENY 3 - 994^{KR}

Vinpaket 572^{KR}

LÖJROM

råraka, rödlök, gräddfil, gräslök & citron

NV Henriot Soverain Brut, Champagne, Frankrike

OXFILE TOURNEDOS

pommes Anna, haricots verts, örtsmör,

jordärtskockscreme & madeirasky

Château Cantelaudette, Graves de Vayres, Bordeaux, Frankrike

CRÈME BRÛLÉE

Haut Bergerac L'ilot, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

MENY 4 - 861^{KR}

Vinpaket 572^{KR}

JORDÄRTSKOCKA- & WRÅNGBÄCKSPARFAIT

äpple, hasselnötter & örter

Terlan, Pinot Grigio, Alto Adige, Italien

KÅLDOLMAR

höstsvamp, gotlandslinser, tryffelsmörsås & Svedjan gårdsost

Angeline, Pinot Noir, Kalifornien, USA

ROSTAD MANDELKAKA

rårörda hjortron, salta mandlar & vaniljglass

Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Ungern

MENY 5 - 1061^{KR}

Vinpaket 592^{KR}

HUMMERSOPPA

gulbeta, apelsin, jalapeño & koriander

Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

KRYDDSTEKT HJORT

rösti, svampcreme, svartkål & viltsky

Piccini, Sasso al Poggio, Toscana, Italien

PAVLOVA

svartvinbärscurd, lättvispad gräde & färska bär

Rabl, Grüner Veltliner, Eiswein, Kamptal, Österrike

Om våra menyer

Denna meny gäller mellan
2026-09-01 och 2026-12-31.

Alla priser är exklusive moms

Vinpaketen är baserade på 1 glas till förrätt,
1^{1/2} glas till varmrätt samt 6cl dessertvin.

Kaffe/te ingår i alla menyer.

Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer
eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna er med
det. Självklart tar vi hänsyn till anmälda kostavvikelser.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande
priser och innehåll.

BANQUET MENU

MENU 1 - 945^{KR}

— *Wine pairing 535^{KR}* —

CRAYFISH TOAST

caraway rye bread, Kalix bleak roe, Västerbotten cheese,
dill & lemon

Mehrlein, Gentleman Riesling, Rheingau, Germany

BAKED COD LOIN

autumn mushrooms, butter sauce, kale & potato brandade

Martin Códax, Albariño, Rias Baixas, Spain

BAKED CHOCOLATE

calvados-poached apple, buckwheat granola
& brown butter ice cream

Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Hungary

MENU 3 - 994^{KR}

— *Wine pairing 572^{KR}* —

BLEAK ROE

råraka (Swedish potato pancake), red onion, sour cream,
chives & lemon

NV Henriot Souverain Brut, Champagne, France

BEEF TENDERLOIN TORNEDOS

pommes Anna, haricots verts, herb butter,
Jerusalem artichoke cream & Madeira jus

Château Cantelaudette, Graves de Vayres, Bordeaux, France

CRÈME BRÛLÉE

Haut Bergerac L'ilot, Sauternes, Bordeaux, France

MENU 5 - 1061^{KR}

— *Wine pairing 592^{KR}* —

LOBSTER BISQUE

yellow beet, orange, jalapeño & coriander

Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, France

SPICE-SEARED VENISON

rösti, mushroom cream, black kale & game jus

Piccini, Sasso al Poggio, Tuscany, Italy

PAVLOVA

blackcurrant curd, lightly whipped cream & fresh berries

Rabl, Grüner Veltliner, Eiswein, Kamptal, Austria

MENU 2 - 982^{KR}

— *Wine pairing 600^{KR}* —

CARPACCIO OF SWEDISH TENDERLOIN

with truffle, Svedjan farm cheese, funnel chanterelles,
hazelnuts & herbs

Weingut Hörner, Widder, Pinot Noir, Pfalz, Germany

BAKED ARTIC CHAR

smoked butter sauce, cauliflower cream,

broccoli & boiled potatoes

Domaine L Croix St-Laurent, Sancerre, Loire, France

VANILLA PANNA COTTA

poached pear, roasted white chocolate & apple sorbet

Fabio Perrone, Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

MENU 4 - 861^{KR}

— *Wine pairing 572^{KR}* —

JERUSALEM ARTICHOKE- & WRÅNGEBÄCK PARFAIT

apple, hazelnuts & herbs

Terlan, Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

CABBAGE ROLLS

autumn mushrooms, Gotland lentils, truffle butter sauce &

Svedjan farm cheese

Angeline, Pinot Noir, Kalifornien, USA

ROASTED ALMOND CAKE

stirred cloudbberries, salted almonds & vanilla ice cream

Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Hungary

About our menus

This menu is valid between
2026-09-01 and 2026-12-31.

All prices are excluding VAT.

The wine pairing is based on 1 glass for the starter, 1^{1/2}
glasses for the main course, and 6cl of dessert wine.

Coffee/tea is included in all menus.

If you have your own preferences regarding the above
menus or wish for other wine suggestions, we are happy
to assist. Of course, we also take into account any
reported dietary restrictions.

We reserve the right to make changes regarding
prices and content.