

Sharing Dinner

Meny Basic 1

Aptitretare

Aurora Lax

Krassekräm/Fänkål/Pepparrot/Rostade sesamfrön

Dryckesförslag: Domedechant riesling, Tyskland

Varmrätt

Iberico Racks

Chimichurry Argentinsk barbequesås/

Grillade primörer/Sötpotatisfries

Dryckesförslag: Camins del Priorat, Spanien

Tillbehör

Brynt blomkål, tryffel, Gotländska primörer

Kaffe och te, liten kaka

420 kr per person

Meny Basic 2

Aptitretare

Simgus

Kapris/oliver/Picklad gulbeta/Citron

Dryckesförslag: Giesen "The Brothers" Pinot Noir, Nya Zeeland

Varmrätt

Gotländsk Flundrerygg

Bondbönor/Skirat smör/Pepparrot/Räkor/Färsipotatis

Dryckesförslag: Plan B Chardonnay, Australien

Tillbehör

Brynt blomkål, tryffel, Gotländska primörer

Kaffe och te, liten kaka

420 kr per person

Sharing Dinner

Meny Select 1

Förrätt

Aurora Lax

Krassekräm/Fänkål/Pepparrot/Rostade sesamfrön
Dryckesförslag: Domedechant riesling, Tyskland

Varmrätt

Iberico Racks

Chimichurry Argentinsk barbequesås/
Grillade primörer/Sötpotatisfries
Dryckesförslag: Camins del Priorat, Spanien

Dessert

Saffran

Saffransostkaka/Salmbärs coulis/Saltkanderade pistagenötter
Dryckesförslag: Cono Sur Late Riesling, Chile

470 kr per person

Meny Select 2

Förrätt

Simgus

Kapris/oliver/Picklad gulbeta/Citron
Dryckesförslag: Giesen "The Brothers" Pinot Noir, Nya Zeeland

Varmrätt

Gotländsk Flundrerygg

Bondbönor/Skirat smör/Pepparrot/Räkor/Färskpotatis
Dryckesförslag: Plan B Chardonnay, Australien

Dessert

Lakrits

Lakritsbrulé/Hallonsorbet/Citruskrisp
Dryckesförslag: Pomino Vinsanto DOC, Italien

470 kr per person