

# Höstiga November

## MENY AV FYRA RÄTTER

### FÖRRÄTT

#### SKALDJURS COCOTTE

Krämig soppa på musselfond och skaldjur serveras med säsongens skaldjur samt primörer

#### GUÉRIN & FILS, Bourgogne Pouilly Fuissé

100% chardonnay, dofter av mycket mogen frukt som persika eller tropiska frukter, med en underliggande antydning till söta kryddor och kanel. Den har bra struktur, med en fruktighet.

FRANKRIKE

### VARMRÄTT

#### VECKANS VILT

Serveras med kastanjer, palsternacka, säsongens primörer samt rödvinssky smaksatt med cherry

#### PERRIN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS 2018

Grenache, Syrah och Mourvèdre. Intensiv doft och smak av körsbär, björnbär, peppar, viol och örter. FRANKRIKE

### UTVLADA OSTAR FRÅN SIVANS

#### SOLIGA SONYA:

En krämig kittost med mycket smak och karaktäristisk doft. Osten mognadslagras i ca 16 grader och hög luftfuktighet.

#### KAXIGA KAL:

En smakrik grönmögelost ystad av opastöriserad komjölk. Ganska kraftig ost med en syra och en sötma som balanserar upp smaken

#### Timmermans, Faro

Nyanserad, fruktig, söt, något syrlig smak med inslag av röda äpplen, ananas, citrus, sirapslimpa, aprikos, halm, kanderat socker och apelsinskal. BELGIEN

### DESSERT

#### MOROTSKAKA BABA AU RHUM

Rom marinerad morotskaka serveras med vaniljfrosting

#### CLAIM BY BRÄNNLAND CIDER 2018,

Fruktig, mycket söt och påtagligt frisk smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, torkade aprikoser, kryddor, marsipan och apelsinskal. SVERIGE

*Mat 595kr*

*Vin 495kr*