

# Valentinmeny 2025

Välkomstbubbel

\*\*\*

*Crème ninon med smörstekt brioche*

*Bach, Cava brut, Spanien*

*alt*

*Laxtartar med kapris & rödlök  
serveras med wasabikräm & lime*

*TGC Riesling returns, Riesling, Tyskland*

\*\*\*

*Smörstekt rödingfilé med hummersås & sockerärtor*

*Serveras med potatispuré*

*Südsteiermark, Sauvignon blanc, Österrike (VEG)*

*alt*

*Grillad hjortrostbiff med provençalesky & haricot verts*

*Serveras med potatis- & västerbottenterrin*

*Dark Horse, Cabernet Sauvignon, USA*

*alt*

*Kantarellrisotto med picklad tomat,  
friterad svartkål & hyvlad parmesan*

*Südsteiermark, Sauvignon blanc, Österrike (VEG)*

\*\*\*

*Chokladmousse med hallon- & nötkaakaomüsli*

*Rivesaltes Ambré, Frankrike (EKO)*

*Kaffe / Te*

**650:-**

**945:- inkl vinpaket**