

# JOHANNESBERGS SLOTS FESTMENYER

## MENY 1

*Geneverspetsad hummersuprême  
med oststänger*

*Rådjursnoisetter med  
lingonfyllt päron, kantareller  
och pommes macaire*

*Ananasbeignets med  
hemgjord vaniljglass*

## MENY 2

*Blini med örtercrème och löjrom*

*Tournedos Rossini på rotfruktsbädd  
och madeirasås*

*Mörk chokladparfait med  
vit chokladmousse och  
kanelkokta körsbär*

**Vi rekommenderar  
följande viner, inkl moms:**

*Pieropan Soave Classico -12  
Garganega/Trebbiano, Italien 580:-*

**eller**  
*Nals Magreid -13, Pinot Bianco  
Alto Adige, Italien 420:-*

*Nebbiole Langhe -12, Piemonte  
Nebbiole, Italien 590:-*

**eller**  
*Moma Rosso -12, Italien  
Sangiovese/Cab.Sauv./Merlot 490:-*

*Chateau Gravas -10  
Sauternes, Frankrike 110:-/6cl*

**eller**  
*Pio Cesare, Moscati d'Asti, sött  
Italien 70:-/12cl*

*Pouilly-Fumé -09, "Tradition Cullus"  
Sauvignon Blanc, Frankrike 890:-*

**eller**  
*Claredelle Blanc -12, Bordeaux  
Semillion/Sauv. Blanc, Frankrike 490:-*

*Nals Magreid Lagrein -11  
Alto Adige, Italien 595:-*

**eller**  
*Inédite, Dom.de la Cendrillon, Frankrike  
Syrah/Grenache/Mourvèdre 790:-*

*Graham's 20 Years Old  
Tawny Port, Portugal 150:-/6cl*

**eller**  
*Muscadel Red KWV  
Sydafrika 35:-/6cl*

*Pris 730:- exklusive moms (818:- inklusive moms)*

*Tillägg till helpension blir 170:- exklusive moms (190:- inklusive moms)*

*Observera att Ni väljer en **gemensam** förrätt, varmrätt och dessert*

# JOHANNESBERGS SLOTS FESTMENYER

## MENY 3

Viltpaté med kantareller,  
cumberlandsås och lantbröd

Hällefundra och marulksfilé  
med rieslingssås, grönsakspagetti  
och riven pepparrot

Johannesbergs stora desserttallrik

**Vi rekommenderar  
följande viner, inkl moms:**

Ruperpan Valpolicella -12, Corvina  
Veronese/Rondinella m.fl. Italien 690:-  
**eller**

Romain Duvernay, Cotes du Rhone  
Millesime -10, Frankrike 420:-

Heitz Napa Valley Chardonnay -13  
USA 590:-  
**eller**

Nals Magreid Pinot Bianco -13,  
Alto Adige, Italien 420:-

Tokaji Aszu 5 Puttonyos -00, Oremus  
Ungern 144:-/6cl  
**eller**

Prince de Saint-Aubin, Sauternes  
Frankrike 60:-/6cl

## MENY 4

Slottets boullabaise  
med dillbröd

Bräserad anka på gammaldags vis  
med rödkålstimbal, karamelliserat  
äpple och potatisplättar

Hallonglassufflé med Grand  
Marniersabayonne och havreflarn

Pouilly Fumé Domaine Hervé -10  
Frankrike 590:-  
**eller**

Southern Right Sauvignon Blanc -12  
Sydafrika 460:-

Nals Magreid Pinot Noir -10  
Alto Adige, Italien 690:-  
**eller**

Montes Alpha Cabernet  
Sauvignon/Merlot, Chile 560:-

l'Or Delmas -08, Muscat söt  
Frankrike, EKO 90:-/6cl  
**eller**

Tokaji Aszu 5 puttonyos  
St. Stephan Crown, Ungern 60:-/6cl

Pris 730:- exklusive moms (818:- inklusive moms)

Tillägg till helpension blir 170:- exklusive moms (190:- inklusive moms)

Observera att Ni väljer en **gemensam** förrätt, varmrätt och dessert