

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:**

*Alte Reben, Riesling, torr
Mosel, Tyskland* 610:-

eller
*Southern Right Sauvignon Blanc
Sydafrika, -12* 460:-

*Ruberpan Valpolicella -13/-14
Corvina, Rondinella m.fl. Italien* 690:-

eller
*Classique -13, Syrah, Grenache
Carignan, Frankrike, Ekologisk* 560:-

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

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

*Gewurtztraminer Classic -13,
Alsace, Frankrike* 620:-

eller
*Lagar de Bouza -13, Rias Baixas,
Albarino, Spanien* 390:-

*Badia a Colitibuono -14, Ekologisk
Sangiovese/Canaiolo m.fl. Italien* 690:-

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

*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:**

Badia a Colitibuono -14, Ekologisk
Sangiovese/Canaiolo m.fl. Italien 690:-
eller

Hunters Pinot Noir -13
Marlborough, Nya Zeeland 590:-

Hunters Riesling -09/-13
Marlborough, Nya Zeeland 420:-
eller

Flat Roof Manor -12, Pinot Grigio
Sydafrika 390:-

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

Chablis Chateau de Viviers -13,
Frankrike 590:-
eller

Southern Right Sauvignon Blanc -12
Sydafrika 460:-

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

Givry Bourgogne -13, Pinot Noir
Frankrike 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