

# JOHANNESBERGS SLOTS FESTMENYER

## MENY 1

*Geneverspetsad hummersuprême  
med oststänger*

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

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

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

*Rådjursnoisetter med  
lingonfyllt päron, kantareller  
och pommes macaire*

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

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

*Ananasbeignets med  
hemgjord vaniljglass*

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

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

## MENY 2

*Blini med örtercrème och löjrom*

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

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

*Tournedos Rossini på rotfruktsbädd  
och madeirasås*

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

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

*Mörk chokladparfait med  
vit chokladmousse och  
kanelkokta körsbär*

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

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

*Pris 740:- exklusive moms (829:- 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**

Chateau Suduiraut -02, Sauternes  
Frankrike 120:-/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 740:- exklusive moms (829:- inklusive moms)

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

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