



Konferensmeny vecka 38

Måndag 17/9	Lunch	<i>Bräserad rostbiff med örtagårdssås</i>
Middag	Förrätt	<i>Pumpasoppa med chiliolja och bacon</i> <i>Rek vin: Hunters Pinot Noir -13, Marlborough, Nya Zeeland 590:-</i> <i>eller Pieropan La Rocca Soave Classico -14, Garganega, Italien, Ekologisk 790:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad Röding med dillsmör och savoykål</i> <i>Rek vin: Palais Kesselstadt Riesling Trocken -10, Mosel-Saaar-Ruwer, Tyskland 590:-</i> <i>eller Pieropan La Rocca Soave Classico -14, Garganega, Italien, Ekologisk 790:-</i>
	Dessert	<i>Vit chokladmousse med flarn</i>
Tisdag 18/9	Lunch	<i>Kalvrullader med gräddsås och potatismos</i>
Middag	Förrätt	<i>Gratinerad räkmarmite</i> <i>Rek vin: Pieropan Soave Classico Calvarino -15, Italien Bio 590:-</i> <i>eller Chablis Chateau de Viviers -13, Frankrike 590:-</i>
	Varmrätt	<i>Oxmedaljong med chateaubriandsås garni</i> <i>Rek vin: Moma Rosso -12/14, Emilia Romagna, Italien 490:-</i> <i>eller Southern Right Pinotage -14/15, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	Dessert	<i>Kokos- och mangosorbet med hallonsås och crisp</i>
Onsdag 19/9	Lunch	<i>Helstekt kotlett med tomatsås och timjanpotatis</i>
Middag	Förrätt	<i>Cesar sallad</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Fürnkranz -16, Pulkautal, Sauvignon Blanc, Österrike, Ekologisk 490:-</i>
	Varmrätt	<i>Torskloins med kål och brynt smör</i> <i>Rek vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike, Ekologisk 620:-</i> <i>eller Fürnkranz -16, Pulkautal, Sauvignon Blanc, Österrike, Ekologisk 490:-</i>
	Dessert	<i>Tryffelkaka med vaniljglass</i>
Torsdag 20/9	Lunch	<i>Biff a la Lindström</i>
Middag	Förrätt	<i>Laxtartar med senapsdressing och dillbröd</i> <i>Rek vin: Gewurtztraminer Classic -13, Hugel & Fils, Alsace, Frankrike 620:-</i> <i>eller Southern Right Sauvignon Blanc -12, Sydafrika 460:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammytterfilé med potatiskaka och peperonata</i> <i>Rek vin: Castallini Villa Puccini -14, Toscana, Sangiovese/Merlot, Italien 520:-</i> <i>eller Retour au France -14, Cabernet Franc, Chinon, Frankrike, Ekologisk 590:-</i>
	Dessert	<i>Hallonglassufflé med bärsås och flarn</i>
Fredag 21/9	Lunch	<i>Havets wallenbergare med riven pepparrot</i>