

JOHANNESBERGS SLOTTETS FESTMENYER

MENY 1

*Vi rekommenderar
följande viner, inkl. moms:*

*Geneverspetsad hummersuprême
med oststänger*

*Alte Reben, Riesling, torr
Mosel, Tyskland*

610:-

eller

*Pieropan Soave Classico
Calvarino -15, Italien*

490:-

*Rådjursnoisetter med lingonfyllt
päron, kantareller och pommes
macaire*

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

595:-

eller

*Allacher Zweigelt -16, Blaufränkisch, 550:-
St.Laurent, Ekologisk, Österrike*

*Ananasbeignets med hemgjord
vaniljglass*

*Chateau Gravas -10
Sauternes, Frankrike*

110:-/6cl

eller

*Pio Cesare, Moscato d'Asti, sött
Italien*

70:-/12cl

MENY 2

Blini med örtcrème och löjrom

*Gewurtztraminer Classic -13
Alsace, Frankrike*

620:-

eller

*Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken 420:-
Ekologisk, Tyskland*

*Tournedos Rossini på rotfruktsbädd
och madeirasås*

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

690:-

eller

*Castallini Villa Pucchini, Sangiovese,
Merlot, Toscana, Italien*

520:-

*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 760:- exklusive moms (851:- 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

Vi rekommenderar följande viner, inkl. moms:

<i>Viltpaté med kantareller, cumberlandsås och lantbröd</i>	<i>Badia a Colitibuono -14 Sangiovese/Canaiolo, Italien eller Fürnkranz Blauburger -17 Ekologisk, Österrike</i>	690:- 550:-
<i>Hällefundra och marulksfilé med rieslingssås, grönsakspagetti och riven pepparrot</i>	<i>Chablis-15, Ecological, Dom. Bernard Defaux, Frankrike eller Pieropan Soave Classico Calvarino -15 Garganega/Trebbiano, Italien</i>	620:- 490:-
<i>Johannesbergs stora desserttallrik</i>	<i>Tokaji Aszu 5 Puttonyos -00, Oremus Ungern eller Chateau Suduiraut -02, Sauternes Frankrike</i>	144:-/6cl 120:-/6cl

MENY 4

<i>Slottets boullabaise (fransk fisksoppa)</i>	<i>Chablis Chateau de Viviers -13 Frankrike eller Laforet Bourgogne Blanc -15 Chardonnay, Frankrike</i>	590:- 560:-
<i>Bräserad anka på gammaldags vis med rödkålstimbal, karamelliserat äpple och potatisplättar</i>	<i>Ruberpan Valpolicella Superiore -14 Corvina Veronese m.fl, Italien eller Givry Bourgogne -13, Pinot Noir Frankrike</i>	595:- 560:-
<i>Hallonglassufflé med Grand Marniersabayonne och havreflarn</i>	<i>l'Or Delmas -80, Muscat, Frankrike Muscat, söt, Frankrike, Ekologisk eller Tokaji Aszu 5 puttonyos St. Stephan Crown, Ungern</i>	90:-/6cl 60:-/6cl

Pris 760:- exklusive moms (851:- inklusive moms)

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

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