

Konferensmeny vecka 22

Måndag 27/5	Lunch	<i>Schweizer Schnitzel</i>
Middag	Förrätt	<i>Lammsteksröra på kavring med lökcrisp</i> <i>Rekommenderat vin: Barossa Valley Estate -12, Shiraz, Australien 540:- eller Inédite, Corbières, Dom De la Cendrillon, Syrah/Grenache, Mourvèdre, Frankrike</i> Ekologisk 790:-
	Varmrätt	<i>Halstrad gös med färskpotatis, pepparrot och dill</i> <i>Rekommenderat vin: Pieropan La Rocca Soave Classico -15, Garganega, Italien</i> Ekologisk 690:- eller <i>Reichsrat von Buhl, Riesling Trocken -16, Tyskland</i> Ekologisk 420:-
	Dessert	<i>Citronsorbet och hallonmousse med säsongens bär</i>
Tisdag 28/5	Lunch	<i>Svenskgårdskyckling med bulgur och yoghurt dressing</i>
Middag	Förrätt	<i>Sparrissoppa med räkor</i> <i>Rekommenderat vin: Fleur du Cap Chardonnay -16, Sydafrika 380:- eller Veramonte, Sauvignon Blanc -15, Casablanca, Chile 450:-</i>
	Varmrätt	<i>Oxfile med tomat concasse, bearnaisesås och primörer</i> <i>Rekommenderat vin: Paul Jaboulet Parallèle 45 -15, Cotes-du Rhone, Frankrike 410:- eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, m.fl., Italien</i> Ekologisk 595:-
	Dessert	<i>Basilikaparfait med jordgubbar</i>
Onsdag 29/5	Lunch	<i>Fiskgryta med saffran, vitlök och fänkål</i>
Middag	Förrätt	<i>Bruschetta, tomat och lufttorkad skinka</i> <i>Rekommenderat vin: Joel Garda Classico -14, Gardasjön, Gropelo Gentile/Mocasina, Italien 590:- eller Durbanville Hills Merlot -16, Sydafrika 690:-</i>
	Varmrätt	<i>Smörstektorskrygg med brynt kål och hollandaisesås.</i> <i>Rekommenderat vin: Laforet Bourgogne Blanc -15, Chardonnay, Joseph Drouhin, Frankrike 560:- eller Nals Magreid Pinot Bianco -13, Alto Adige, Italien 420:-</i>
	Dessert	<i>Rabarberpaj med vaniljsås</i>
Torsdag 30/5	Lunch	<i>Kalvfärsbiffar, inlagd gurka och potatispuré</i>
Middag	Förrätt	<i>Kallrökt lax med fänkål och fetostkräm</i> <i>Rekommenderat vin: Pieropan La Rocca Soave Classico -15, Garganega, Italien</i> Ekologisk 690:- eller <i>Gewurtztraminer Classic -13, Hugel & Fils, Alsace, Frankrike 540:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammrostbiff med Chevré och potatisterrin</i> <i>Rekommenderat vin: Southern Right Pinotage -15, Walker Bay, Sydafrika 660:- eller Nebbiole Langhe "La Bruciata" -12, Piemonte, Nebbiole, Italien 590:-</i>
	Dessert	<i>Mascarponecrème med jordgubbssås</i>
Fredag 31/5	Lunch	<i>Äggpanerad flundra med remouladsås och färskpotatis</i>