

Kvällsmeny vecka 9

Måndag 24/2	Förrätt	<i>Slottets laxtartar med gravad äggula</i> <i>Rekommenderat vin: Paul Kubler -16, Gewurtztraminer, Alsace, Frankrike 620:- eller Hofstätter -17, Pinot Grigio Alto Adige, Italien 590:-</i>
	Varmrätt	<i>Kryddig hjortstek med rostad sötpotatissallad</i> <i>Rekommenderat vin: Sedara -14, Nero d'Avola, Sicilien Italien 560:- eller Durbanville Hills -16, Merlot, Sydafrika 690:-</i>
	Dessert	<i>Chokladmousse</i>
Tisdag 25/2	Förrätt	<i>Rökt ankbröst med rostade nötter och körsbärschutney</i> <i>Rekommenderat vin: Givry -13, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike 590:- eller Southern Right -15, Pinotage, Walker Bay, Sydafrika 660:-</i>
	Varmrätt	<i>Halstrad gös med pepparrot och räkor</i> <i>Rekommenderat vin: Chablis -15, Domaine Bernard Defaix, Frankrike Eko 620:- eller Hunter's -17, Chardonnay, Marlborough, Nya Zeeland 590:-</i>
	Dessert	<i>Amaretto parfait med mandelkaka</i>
Onsdag 26/2	Förrätt	<i>Fisk och skaldjursoppa med tomat och vitlök</i> <i>Rekommenderat vin: Nature -18, Michael Lynch, Sauvignon Blanc, Frankrike 525:- eller Pascual Toso -16, Chardonnay, Mendoza, Argentina 480:-</i>
	Varmrätt	<i>Lammrostbiff med Chevrépotatis och lammsky</i> <i>Rekommenderat vin: Castallini Villa Puccini -14, Toscana, Sangiovese/Merlot, Italien 520:- eller Ruberpan Valpolicella Superiore -14, Corvina Veronese, m.fl., Italien Eko 595:-</i>
	Dessert	<i>Tryffelkaka med blodapelsinsorbet</i>
Torsdag 27/2	Förrätt	<i>Lågtempad ryggbiff med rotfruktschips</i> <i>Rekommenderat vin: Laforet Bourgogne Pinot Noir -15, Joseph Drouhin, Frankrike 550:- eller Badia a Colitibuono Chianti Classico -14, Sangiovese/Canaiolo m.fl., Italien Eko 690:-</i>
	Varmrätt	<i>Torskrygg med knaperstekt bacon och potatispuré</i> <i>Rekommenderat vin: Pieropan Soave Classico -17, Garganega & Trebbiano, Veneto Eko/Bio, Italien 580:- eller Hunter's -18, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland 480:-</i>
	Dessert	<i>Lingonmousse</i>
Fredag 28/2	Förrätt	<i>Kallrökt lax med betor och fetastcrème</i> <i>Rekommenderat vin: Nals Magreid Pinot Bianco -13, Alto Adige, Italien 420:- eller Gewurtztraminer Classic -13, Hugel & Fils, Alsace, Frankrike 540:-</i>
	Varmrätt	<i>Oxmedaljong med smörbakad svartrot</i> <i>Rekommenderat vin: Le Quare -14, Valpolicella Ripasso, Valpolicella blend, Italien 610:- eller Ruberpan Valpolicella Superiore -13/-14, Corvina Veronese, m.fl. Ekologisk 595:-</i>
	Dessert	<i>Havstornsorbet med chokladterrin</i>