

VINTERMENY

DJURGÅRDSBRUNN 2020

695:- FÖR 2 PERSONER

355:-/PERSON FÖR VINPAKETET M. 3 GLAS VIN
VÄLJ VALFRI FÖRRÄTT, VARMRÄTT & DESSERT



VI VÄLKOMNAR ER MED ETT GLAS

MOUSSERANDE VIN eller ALKOHOLFRIIT BUBBEL

FÖRRÄTTER

LITEN SKAGEN PÅ RÅGBRÖD
med krispig gurka, sallad och pepparrot
2018, Huber Riesling Terrasen vegan, AUT

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSSOPPA
med svampduxelle och örter
2018, Morgan Bay Chardonnay, USA

CHÈVRE CHAUD
med prosciutto och krispig grönsallad
2018, Verdicchio dei Catelli vegan, ITA



VARMRÄTTER

BOEUF PÅ OXKIND
med rökt sidfläsk, sherrybräserverade lökar och
potatispuré smaksatt med rostad vitlök
NV, Lander Jenkins Cabernet Sauvignon, USA

HELSTEKT OXFILE
med pommes frites, sauce bearnaise,
bakad tomat och haricots verts
2016, Baigorri Crianza Tempranillo, SPA

BAKAD RÖDING
med brynt dillsmör, potatispuré och
smörslungade sockerärtor och spenat
2018, Lander Jenkins Chardonnay, USA

KRÄMIG SVAMPPRISOTTO
med krispig rotselleri och parmesan
2018, Xavier Cotes du Rhone vegan, AUT
eller
2018, Laurent Miguel Chardonnay, FRA



DESSERT

SMÖRSTEKT SOCKERKAKA
med skogsbärskompott och
köksmästare Mobergs lemoncurd
2018, Alfiero Boffa Moscat D'asti, ITA

BAKAD CHOKLAD
med vaniljfärskost och hallon
2018, Maury Expression Grenache, FRA

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk
2013, Les Pins Monbazillac, SPA

CHOKLADTRYFFEL
Sandeman Old Invalid port



SÖTT AVSLUT

CHOKLADBOLL

Har ni allergier eller vill ni veta exakt vad maten innehåller? Fråga er kypare så berättar vi mer!