

Asplund

Sensommar och höstbröllop

Meny och dryckesförslag

Välkomstmingel

Röd endive med sotad oxfilétartar,
dijonaise och grillad lök

Bolet, brut Cava, Spanien

Cavan är vackert gyllene med en tät ström av fina bubblor. Doften är ren och frisk med vita blommor och nypressade toner av lime. Smaken är torr, frisk och elegant med perfekt balans av fräsch syra och fina bubblor

Förrätt

Sotad havskräfta med riven tomat, ingefära,
aioli, surdegscrust och örter

Gysler Sandstein, Riesling, Tyskland 2018

. Fin och elegant doft av persika, päron och färsk mogen lime men även en touch av örtighet. Smaken är fruktigt och frisk och det här är en väldigt fint balanserad torr Riesling med frisk syra och en härlig mineralstruktur som ger vinet dess längd och förhöjer smakerna.

Varmrätt

Grillad kalvrygg med kantareller, rostad
rotselleri, rödvinssås, lättrokt potatispuré och
persilja

Vigneti Repto Piemonte Rosso, Italien 2017

*Fin mörk, djuplila färg och en stor doft av mörka bär,
örter, lakrits och söta kryddor.
Smaken är tät med bra syra och fruktighet av mörka bär.
Här hittar vi även torkade örter, viol och lite saltlakrits.
Mums!*

Dessert

Mandelkaka med färska hallon, hallonglass
och pistagenötter

Clos des Vins D'Amour Alcôve, Frankrike
2017

Vacker, mörk och körsbärsröd färg och en doft av massor av röd frukt såsom röda vinbär och röda körsbär och härliga kryddor. Smaken är full av färska jordgubbar, blåbär och fina tanniner som ger balans till sötman.

Tårta

För bröllopstårta samarbetar vi med Daniel
Roos. Vi ordnar med beställning, framdukning
och servering.

Kostnaden, 135kr per bit, är ej medräknad i
menypriset. Vill man ta med egen tårta går
även det utmärkt.

Meny pris 625kr

Dryckespaket 375kr