



## Sensommar- och höstbröllop

### Meny och dryckesförslag

#### Välkomstmingel

Röd endive med sotad oxfilétartar,  
dijonnaise 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

Quinta Do Ameal Bico Amarelo,  
Vinho Verde, Portugal, 2021

*. 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, lättrökt  
potatispuré och persilja

Flores de Callejo, Ribera del Duero,  
EKO  
Spanien, 2022

*Fin mörk, djuplila färg och en stor doft av mörka bär, örter, lakrits och söta kryddor. Smaken är tät med en 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

Monticino Rosso Albana di Romagna  
Passito  
Emilia Romagna, Italien, 2019

*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.

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

**Menypris 675kr**

**Dryckespaket 375kr**