

Svensk Hummermeny 2011

Swedish Lobster menu 2011

**Ljummen hummerklo med brynt smör och citronemulsion,
samt sallad på fänkål, selleri och örter**

*Luke warm lobster claw with browned butter and lemon emulsion,
fennel salad, celery and herbs*

2010 Gewürstraminer, Abbazia di Novacella, Alto Adige, Italy

**Hummer consommé med ancleverterriner, blomkål,
syltade trattkantareller samt saltört**

Lobster consommé with duck liver terrine, cauliflower, pickled chanterelles and salicorn

2005 Pinot Gris "Réserve Personelle", Trimbach, Alsace, France

**Smörstekt hummerstjärt och kalvbräsk med rostad jordärtskockspuré,
spenat samt hummervierge**

Butter fried lobster tail with selection of cauliflower, beef tail and lobster froth

1999 Brut Assemblage, Bruno Paillard, Champagne, France

Svenska ostar med tillbehör

Swedish Cheese with accompaniments

2007 Riesling Kabinett "Wehlener Sonnenuhr", Joh. Jos. Prüm, Mosel, Germany

**Vaniljbavaroise med friterat äpple,
äpplemüsli och karamellsås samt äpplesorbet**

Vanilla bavaroise with deep fried apple, apple müsli, caramel sauce and apple sorbet

2009 Apple Icewine "Åkerö", Blaxsta vingård, Flen, Sweden

Meny 895kr

Vinmeny 695kr Ölmeny 395kr

Menu 895 SEK

Wine menu 695 SEK Beer menu 395 SEK