



Festmenyer på Gården 2017

Tilltugg

- **3 sorters snittar (skagen, ankleverpaté, ost)** 105:-
 - **3 sorters snacks (smaksatta popcorn, edamamebönor, mandlar)** 65:-
 - **Plockbricka (fänkålssalami, ost, marinerade oliver, mandlar)** 135:-
- AR-Lenoble Champagne, Frankrike* 695:-
Castellblanc Dos Lustrós Cava, Spanien 485:-

Förrätter

- **Löjrom med brynt smör- & purjolökskräm, lagrad balsamico samt kavring** 235:-
Bellingham Homestead Chardonnay, Coastal Region, Sydafrika 315:-
- **Sesamsotad lax, avocadokräm, soyapärlor, hyvlade grönsaker & forellrom** 185:-
Johannes Riesling, LergenMüller, Pfalz, Tyskland 395:-
- **Fänkålsrimmad hälleflundra med rödbetor, avrugakaviar & kronärtskocka** 195:-
Les Oliviers Sauvignon Blanc/Vermentino, Languedoc, Frankrike 265:-
- **Oxcarpaccio "Rossini" med färsk tryffel, tupplevermousse, parmesan & citron** 245:-
Il Cascinone, Crocera, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 395:-
- **Riddersviks charkbricka- 3 sorters kallskuret, marinerade oliver & bakad tomat (serveras endast familystyle)** 195:-
Castello di Gabbiano, Chianti Classico, Toscana, Italien 365:-
- **Kyckling terrine, picklad lök, päron, citroncreme fraiche & champinjon** 175:-
Franschhoek Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika 295:-

Varmrätter

- **Sotad torsk, blomkål- & misokräm, zucchini, fänkål samt grönärtskum** **325:-**
Good: Franschoek Chardonnay, Coastal Region, Sydafrika 295:-
Very good: Chablis Collet, Bourgogne, Frankrike 695:-
- **Ångad röding, löjromspotatis, fänkål x 2, gulbeta & smörsås** **315:-**
Good: Grüner Veltliner Müller Grossman, Kremstal, Österrike 355:-
Very good: The Bernard Series Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika 495:-
- **Gris x 3 (rygg, lägg, kory), kräm på morot, friterad kål & vinägersky** **295:-**
Good: Castello di Gabbiano, Chianti Classico, Toscana, Italien 365:-
Very good: Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina 595:-
- **Oxfile "Provencale", potatisterrin, bönor, bakad tomat & tryffelhollandaise** **365:-**
Good: Franschoek Cabernet Sauvignon, Coastal Region, Sydafrika 295:-
Very good: Hospitalitet de Gazin, Pomerol, Bordeaux, Frankrike 845
- **Helstekt hjortytterfile, variation på persiljerot, baconcrust & viltsky** **345:-**
Good: Les Coteaux, Côte du Rhône Villages, Rhône, Frankrike 395:-
Very good: Estates Falcon's Perch Pinot Noir, J. Lohr vineyards, Kalifornien, USA 545:-

Dessert

- **Flädermousse, hallonsorbet, lakritskräm & kardemummasmulor** **105:-**
Araldica, Alasia Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 48:-
- **Choklad x 3 (pastej, kräm, glass), rostade nötter, brynt smör & färska hallon** **125:-**
Alambre Moscatel de Setúbal, Setúbal, Portugal 54:-
- **Rommarinerad sockerkaka, inkokt ananas, kokossorbet & rostad vit choklad** **115:-**
Tschida Angerhof Auslese, Neusiedlersee, Österrike 78:-
- **Crème brûlée** **90:-**
Hafner Beerenauslese Cuvée, Neusiedlersee, Österrike 84:-
- **Osttallrik- 3 sorters ost, Gårdens fröknäcke & marmelad (serveras endast familystyle)** **125:-**
Pineau de Charentes Or 10y, Château de Beaulon, Frankrike 96:-
- **Riddersviks kaffegodis- 5 små härliga mumsbitar** **95:-**
Pineau de Charentes Ruby 10y, Château de Beaulon, Frankrike 96:-

Vickning

- *Bullens korv med bröd 40:-, med räksallad* *55:-*
- *Janssons frestelse med lagrad ost & knäckebröd* *85:-*
Pilsner Urquell, Tjeckien *65:-*

Tårta

- *1 vånings tårta från Gården-
tex. Frukt- & bärtårta med citronkräm eller Moussetårta* *85:-/bit*
- *Medhavd tårta, serveringsavgift* *30:-/bit*