



# Meny 1

---

## **Amuse**

*NV Champagne St Marceaux, Champagne, Frankrike*

~

Marinerade gul- och polkabetor med getostcrème, frön och örter  
Halstrade bönor med olivolja och havssalt, samt tartar på rödbeta  
Friterad rotselleri och persiljerot med tryffelmajonnäs  
*2016, Riesling Solitär trocken, SA Prüm, Tyskland*

~

Confiterad rotselleri och puré på rotselleri med höstens svamp,  
vinägerstekt gemsallad och tryffelsky  
*2016, Single vineyard Pinot Noir, Cono Sur, Chile*

~

Vanilj- och mandelpannacotta med nypongelé, rostade mandlar och nyponsorbet  
*2011, Botrytis Semillon, Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien*