

Festmeny

8 januari - 31 mars 2024

Meny 1: 865 kr

FÖRRÄTT:

Sotad älgstataki serveras på en bädd av syrlig rödbetscarpaccio, spritsad västerbottenkräm samt rostad valnöt som toppas med frisésallad

Vinförslag

Château Martinolles Vieilles Vignes
Chardonnay, Limoux, Frankrike, 646kr
Weingut Leth Pinot Noir Reserve, Wagram,
Österrike 646kr

VARMRÄTT:

Pooherad hälleflundra serveras med creme ninon puré, sauterad mangold, vitvinsås samt krispig potatis.

Vinförslag

Bolla Lugana DOC, Veneto, Italien 497kr
Baudouin Millet Chablis, Chablis/Bourgogne,
Frankrike 692kr

DESSERT:

Chokladbrownie toppad med chokladmousé smaksatt med apelsinoculis serveras med färska bär

Vinförslag

Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux,
Frankrike, 98kr glaset

Meny 2: 865 kr

FÖRRÄTT:

Sojagravad lax serveras med forellrom, syrad kålrabbi, jalapeñoemulsion samt pomme alumette

Vinförslag

Marcel Hugg Pinot Gris Réserve des Remparts,
Alsace, Frankrike 626kr
Lergenmüller Grauer Burgunder
Bundsandstein, Pfalz, Tyskland 686kr

VARMRÄTT:

Rödvinbräserverad oxkind serveras med tryffelpotatispuré, syrad silverlök samt friterad jordärtskocka

Vinförslag

Nino Negri Maser Valtelina Superiore DOCG,
Lombardiet, Italien 646kr
Nino Negri Riserva Valtelina Superiore DOCG,
Lombardiet, Italien 726kr

DESSERT:

Pärontarte med rostad pekannöt serveras med romgrädde och vaniljglass

Vinförslag

Rozès Special Reserve Tawny Port,
Douro, Portugal 86kr glaset



VAN DER NOOTSKA PALATSET

WWW.VANDERNOOTSKA.SE

MED RESERVATION FÖR EVENTUELLA SORTIMENTS- OCH PRISÄNDRINGAR