

## **II EST ARRIVÉ!**

### **Beaujolais nouveau 2021**

#### **ENTRÉE**

Gratinerad silverlök med muskot och parmesan, 115 kr

Hemlagad lantpaté med dijonsenap och cornichons, 135 kr

*Arilds Nouveau, Pinot Noir, Arild, Sverige, 125 kr*

#### **PLAT PRINCEPAL**

Bakad regnbåge med kålrabbi, sotad gurka och jalapeñoolja, 215 kr

Coq au vin au beaujolais nouveau 2021, 235 kr

Ungsrostade rödbetor med sotad grönkål och brändgetost, 185 kr

*Chateau de Grand Pre Beaujolais Nouveau, Gamay AOC Beaujolais, Villié-Morgon, Frankrike, 130 kr*

*Jean Foillard Beaujolais Nouveau, Gamay, AOC Beaujolais, Fleurie, Frankrike, 140 kr*

#### **DESSERT**

Ost x3 med kanderade valnötter (camembert, Comté & Saint Maure), 110 kr

Inkokta päron med vanil- och anisglass, 95 kr

*La Cave de la Reine Jeanne Macvin du Jura Rouge, AOC Macvin du Jura, Frankrike, 130 kr*

3-rätters meny 450 kr

3-rätters meny med dryckespaket 790 kr

3-rätters meny med alkoholfritt dryckespaket 600 kr