

Hatthyllan meny förslag

Meny 1, förrätter:

Toast Skagen med citron, dill, sikrom och smörstekt toast 165:-

Dryckes förslag: 2019 CHABLIS SAINT MARTIN 165:-/745:-

Domaine Laroche (Chardonnay) Bourgogne, FRA

Biff Carpaccio med tryffel aioli, oliver, rucola, parmesan och krispigt bröd 165:-

Dryckes förslag: 2019 DOMAINE FAIVELEY MERCURY ROUGE V V 175:-/785:-

Domaine Faiveley, Bourgogne (Pinot Noir), Fra

Meny 1, varmrätter:

Bakad Rödning med rostad grädde, haricotsverts, majrova, marcona mandlar och kokt potatis 265:-

Dryckes förslag: 2019 BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE EDME 175:-/785:-

Maison Champy (Chardonnay) Bourgogne, FRA

Svensk hängmörad ryggbiff med rostad potatis, Bearnaise, haricotsverts och rödvinssås 365:-

Dryckes förslag: 2017 LOUIS M MARTINI SONOMA COUNTY 170:-/765:-

Louis M Martini (Cabernet Sauvignon) Sonoma County, USA

Meny 1, desserter:

Crème Brûlée 95:-

Dryckes förslag: SAUTERNES, Bordeaux, FRA, 8 cl, 105:-

Bakad chokladkräm med hasselnötter, drömmar, rostad bröd och havs salt 115:-

Dryckes förslag: CROFT RESERVE PORT RUBY 4 YEAR OLD, Douro, POR, 8 cl, 105:-

Tillval: NV PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT, vid ankomst 155/895:-

Chark innan förrätten 125:-/pp

Ost innan dessert 125:-/pp

Chokladtryffel till kaffet 30:-/pp

Meny 2, förrätter:

Tre sorters sill med tillbehör 145:-

Dryckes förslag: Mariestads 33cl + 3cl snaps 150:-

Svamptoast med smörstekt bröd, picklad silver lök och riven parmesan 165:-

Dryckes förslag: 2018 PARIGI NEBBIOLO D'ALBA DOC 170:-/765:-

Mauro Sebaste (Nebbiolo) Piemonte, ITA

Meny 2, varmrätter:

Rimmad lax med dillstuvad potatis och senaps kräm 210:-

Dryckes förslag: 2018 POUILLY-FUMÉ CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER 155:-/695:-

Vignobles Berthier (Sauvignon Blanc) Loire, FRA

Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré 210:-

Dryckes förslag: 2019 BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE EDME 175:-/785:-

Maison Champy (Chardonnay) Bourgogne, FRA

Köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon och potatispuré 185:-

Dryckes förslag:

Meny 2, desserter:

Hattens paj med vaniljsås 95:-

Dryckes förslag: MOSCATO D'ASTI, Piemonte, ITA, 8 cl, 95:-

Crème brûlée 95:-

Dryckes förslag: SAUTERNES Bordeaux, FRA, 8 cl, 105:-

Tillval: NV PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT 155:-/895:-

Charkuterier innan förrätten 125:-/pp

Ost innan dessert 125:-/pp

Chokladtryffel till kaffet 30:-/pp

Vegetariskt: Bakad spetskål med rostad grädde, picklad majrova, marcona mandlar 185:-

Dryckes förslag: 2019 BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE EDME 175:-/785:-

Maison Champy (Chardonnay) Bourgogne, FRA