



Nyår

*

Råbiff med Gammel Knas, hasselnötter, krispig ostronskivling & syltad jordärtskocka 195:-

2019 ROBERTO SAROTTO BAROLO I MANETI, PIEMONTE, ITA 195:-

Professor Wretmans Toast Skagen med räkor, sikrom, rödlök, dill & citron 185:-

2022 DOMAINE LOUIS MOREAU PETIT CHABLIS, BOURGOGNE, FRA 165:-

Svamptost (veg) med picklad silverlök & parmesan 195:-

2019 ROBERTO SAROTTO BAROLO I MANETI, PIEMONTE, ITA 195:-

**

Hattens köttbullar med gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré 195:-

2020 CHIANTI CLASSICO VALIANO, TOSCANA, ITA 175:-

Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör & potatispuré 230:-

2018 MÂCON-VILLAGES HENRI DE VILLAMONT, BOURGOGNE, FRA 155:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis & senapskräm 260:-

2021 MENETOU SALON BLANC CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER, LOIRE, FRA 175:-

Bakad Regnbåge med rökt vitvinssås, gräddbakad, picklad & friterad jordärtskocka 295:-

2018 MÂCON-VILLAGES HENRI DE VILLAMONT, BOURGOGNE, FRA 155:-

Ryggbiff med glacerad lök, rödvinssås, bearnaisesås & pommes frites 450:-

2019 LOUIS M MARTINI CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA, USA 180:-

Fläskschnitzel med fermenterat chilismör, rödvinssås, rucola, parmesan & pommes frites 285:-

2022 GENTLEMAN RIESLING, RHEINGAU, TYS 145:-

Chèvre Chaud (veg) på brioche med bakade betor, picklade betor, honung, friterad gulbeta, valnötter & chèvre-kräm 205:-

2021 MENETOU SALON BLANC CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER, LOIRE, FRA 175:-

Crème brûlée klassisk med smak av vanilj 105:-

MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, ITA. 8cl 95:-

Hattens paj med blåbär & vaniljsås 105:-

MUSCAT DE RIVESALTES, LANGUEDOC-ROUSILLON, FRA. 8cl 105:-

Chokladtryffel 40:-

ROZÉS RUBY PORT, POR. 8cl 95:-