



## BRÖLLOPSMENY

### FÖRRÄTT

#### ALTERNATIV 1

Västerbottentoast med löjrom från Kalix, sherrypicklad rödlök och syrad grädde  
*Västerbotten toast with Kalix vendace roe, sherry-pickled red onion, and soured cream*

SOALHEIRO ALVARINHO, VINHO VERDE

#### ALTERNATIV 2

Mildrökt röding med krispigt rågbröd, bakad äggula, regnbågsrom, isad silverlök och syrad grädde  
*Lightly smoked Arctic char with crispy rye bread, baked egg yolk, trout roe, silver onions, and soured cream*

CORVERS KAUTER TERRA 50 RIESLING, RHEINGAU

### VARMRÄTT

#### ALTERNATIV 1

Helstekt hjort med potatis-och prästostterriner, bakad sommarkål, färsk sparris, rotfruktskräm samt smörmonterad rödvinssås  
*Roasted venison with potato and Prästost terrine, baked summer cabbage, fresh asparagus, root vegetable cream, and butter-enriched red wine sauce*

DEMARIE BARBERAD'ALBA SUPERIORE, PIEMONTE

#### ALTERNATIV 2

Lättgravad torskrygg med rostad grädde, bakad sommarkål, picklad rädisa, mandelpotatispuré och friterad rökt fläksida  
*Lightly cured cod loin with roasted creme, baked summer cabbage, pickled radish, almond potato purée, and fried smoked pork belly*

GRILLO NATURAL BIO. SICILIEN

### DESSERT

#### ALTERNATIV 1

Krämig citrontarte med italiensk maräng  
*Creamy lemon tart with Italian meringue*

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA

#### ALTERNATIV 2

Varm chokladfondant med vaniljparfait och passionsfruktscurd  
*Warm chocolate fondant with vanilla parfait and passion fruit curd*

DOMAINE POWDEROUX MAURY, LANGUEDOC-ROUSSILLON