

# HUSMAN



Förrätt

## **Skagen**

sallad, citron och bröd

Huvudrätt

## **Wallenbergare**

klassiska tillbehör

Dessert

## **Gofika**

Tryffel och kaffe



**399kr**

**Kandidaten 315 kr**

- *Bubbel: Malizioso Grand Cuvée, Italien*
- *Vitt: Aves del Sur Sauvignon Blanc, Chile*
- *Rött: Aves del Sur Carménère, Chile*

**315:-**

# TIDLÖST



Förrätt

## **Salade Chèvre Chaud**

honungsgratinerad chèvre, bakad betor, rostade pumpafrön, sallad, örter och balsamico

Huvudrätt

## **Bouillabaisse**

ångad fisk och skaldjur, fänkålsallad, saffransaioli och kokt potatis

*eller*

## **”Coq au Vin”**

grillat kycklingbröst med bakat sidfläsk, svamp, syltlök, rödvinssås och potatispuré samt parmesan

Dessert

## **Crème Brûlée**

klassisk



**499kr**

**Kandidaten - 315 kr**

- Bubbel: Malizioso Grand Cuvée, Italien
- Vitt: Aves del Sur Sauvignon Blanc, Chile
- Rött: Aves del Sur Carménère, Chile

# A LA BORGEN



Förrätt

## **GUBBRÖRA**

svartvinbärssyltad lök bakad äggula och smörstekt kavring

Huvudrätt

## **SCHNITZEL ALA BORGEN AV SVENSKRAPSGRIS**

friterad kapris, rostad citron, confiterad vitlöksolja, sardellsmör rödvinssås och talgstekt potatis

Dessert

## **TIRAMIPUNSCH**

serveras med jordgubbscoulis



**499kr**

### **Borgens Bröllopsdröm - 565 kr**

- Bubbel: Champagne Olivier Père et Fils Cuvée Origine
- Vitt: Domaine Paul Nicolle Vieilles Vignes Chablis
- Rött: Franco Pacenti Rosso di Montalcino, Italien
- Dessert: Recioto di Valpolicella, Italien

# NORDISKT



Förrätt

## **Skagen**

citron och bröd

Huvudrätt

## **Halstrad Fjällröding**

sockerärter, Sandefjordsås med forellrom och smörslungad färskpotatis

Dessert

## **Rabarberpaj**

vaniljglass



**499kr**

**Magistern - 485 kr**

- Bubbel: L 'Extra Par Langlois Crémant de Loire, Frankrike
- Vitt: Maison Louis Latour Bourgogne Chardonnay, Frankrike
  - Rött: La Durbane "Hédoniste" Rhône, Frankrike
  - Dessert: St. Stephens Crown, Tokaji, Ungern

# GRILL



Förrätt

## **Crème Ninon**

ätbara blommor, krutonger, pepparrotsgrädde och kallpressad rapsolja

Huvudrätt

## **Gjutjärnsgrillad Entrecoté**

ångad grön sparris, vitlöksmajonnäs, chimichurri och parmesanrostad färskpotatis

Dessert

## **Hallonsorbet**

bärkompott



**599kr**

**Jubilaren - 425 kr**

- Bubbel: L 'Extra Par Langlois Crémant de Loire
  - Vitt: Dopff & Irion Riesling, Alsace
- Rött: Frédéric Mabileau "Les Coutures" Saumur, Frankrike
  - Dessert: Moscato d'Asti, Italien

# STOCKHOLM



Förrätt

## **Löjromstoast**

brioche, smetana, schalottenlök, gräslök och citron

Huvudrätt

## **Biff Rydberg**

äggula, pepparrot, skånsk senap, kruspersilja,  
ölbräserad gullök och råstekt potatis

Dessert

## **Sorbet**

bärkompott



**599kr**

**Jubilaren - 425 kr**

- Bubbel: L 'Extra Par Langlois Crémant de Loire
  - Vitt: Dopff & Irion Riesling, Alsace
- Rött: Frédéric Mabileau "Les Coutures" Saumur, Frankrike
  - Dessert: Moscato d'Asti, Italien

# FRANSKA GIGANTER



Förrätt

## **Laxtartar**

brioche, smetana, gräslök, schalottenlök, lime och ingefärasky

Huvudrätt

## **”Boeuf Bourguignon”**

rödvinssäserad oxkind, bakad fläsk, stekt svamp, picklade rotfrukter, grönkålchips, rödvinssås och tryffelpuré

Dessert

## **Tarte Tatin**

på äpplen med vaniljglass



**699kr**

**Grand Jubileum - 1 045 kr**

- Bubbel: N.V. Deutz Brut Classic, Champagne
- Vitt: Maison Louis Latour Meursault-1er Cru, Bourgogne
- Rött: 2021 La Spinetta "Garretti" Barolo, Italien
- Dessert: Tokaji Aszú, Ungern

# VÅRA FAVORITER



Förrätt

## **Svamptoast**

stuvad svampmix med smörstekt surdegsbröd, gräslök och citron

Huvudrätt

## **Steak Frites**

grillad entrecote med säsongsprimörer, parmesan frites, béarnaise och rödvinssås

Dessert

## **Chokladkaka**

kanderade valnötter och skogsbärs coulis



**799kr**

**Doktorn - 765 kr**

- Bubbel: Champagne Olivier Père et Fils Cuvée Origine, Frankrike
- Vitt: Domaine Paul Nicolle Vieilles Vignes Chablis, Frankrike
- Rött: Château Cruzeau "Fleur de Jauge" St-Émilion Grand Cru, Frankrike
- Dessert: Sauternes, Frankrike