



Spring Time in Paris

Serveras mars-maj

Inkokt AAA sparris med rökt lax samt sauce mousseline

Gödkalv med toppmurklor, grön sparris och pommes rissolé

Tarte Tatin på rabarber serveras med vaniljgrädde



Manhattan Living Room

Serveras maj-aug

COCKTAILS & SNACKS

Löjromstartelette

Profiteroles fyllda med ostkräm och tryffel

Bakat ägg med crème double och kaviar

Tenderloin & lobster "Surf & turf", oxfilé och hummer
med choronsås och grillad grön sparris.

Peach Melba, champagneinkokta persikor och
hallon med vaniljglass och rostad vit choklad.



Christmas Dinner Party

Serveras nov-dec

Matjessill med vaktelägg, löjrom och brynt smör

Hjort- och ankleverterriner med cumberlandsås

Anka med brässerad rödkål och blodapelsin

Saffran- och ingefärspäron med vaniljsabayonne



Pontus Goes Wild

Serveras sept-feb

Kantarellsoppa – Vildandterriner – Inkokt röding

Dovhjort "Rossini" med anklever, brioche och tryffelsås

Pavlova "Fairytale" med hjortron