

## HÖSTMENY

### **Slottsholmens råbiff:**

*Ryggbiff från Bjursunds Gård med bakade betor, kapris, präst- och dijonkräm toppad med en friterad saltgurka.*

*Dryckesförslag: Brutal Bulldog Dubbel IPA, 89kr*

*Alkoholritt: Easyrider IPA, 50 kronor*

### **Svampconsommé:**

*En smakrik svampconsommé med picklad svamp, krispig ostronskivling, surdegskrutong och en kålrabbiblowma.*

*Dryckesförslag: Lion, Sohm & Kracher*

*Niederösterreich, Österrike, 2017, Grüner Veltiner, 125 kronor*

*Alkoholritt: Blåbärs- och rosmarindrink, 65 kronor*

### **Anka:**

*Ankbröst serveras med en puré på rostad pumpa, smörslungad kål & lök och en black garlic sås.*

*Dryckesförslag: Pinot Noir, ARA Single Estate*

*Marlborough, Nya Zeeland, 2014, Pinot Noir, 125 kronor*

*Alkoholritt: Rescue must "äpple & ingefära", 50 kronor*

### **Nyponnglass:**

*Hemmagjord glass med små mandelbiskvier, vaniljkräm och brynt smör.*

*Dryckesförslag: Royal Tokaji Late Harvest, Ungern, 2016, 95 kronor*

*Alkoholritt: Lussory premium mousserande, 60 kronor*

**450 kronor per person**