

Chokladmiddag 2007

komponerad av Mattias Larsson & Maja Berthas Havervall

Meny

Rödbetor med laxpastrami och auberginçrème samt kakaovinågrett
med sultanrussin och hasselnötter
Rotari Rosé 2002, Mezzacorona, Italien

*

Karl-Johansvamp- & mjölkchokladcappuccino med anklever- &
pinjenötsandwich
Dr L Riesling 2005, Dr Loosen, Tyskland

*

Vitchoklad- & fänkålsoppa med sauterad fänkål och zucchini samt
stekt havskräfta
Robusto 2005, Rudera Wines, Sydafrika

*

Helstekt lammytterfilé med rökt blomkålspuré och gryta av
confiterad lammbringa, steklök och rattepotatis i
guanajachokladsås
Castaños Corner Monastrell 2004, Bodegas Castaño, Spanien

*

Vit choklad- & getostchiboust med hallonsorbet, hasselnötsmuffin
och kolasås
Oremus Tokaji, Tokaj Oremus, Ungern

*

Manjarichokladcreme med olivolja, flingsalt och krutonger
Preludium 2003, Mackmyra Svensk Whisky, Sverige