

# LÄGENHETEN

*By Animo*

Augusti 2026

## SNACKS

Ostron, pepparrotsgrädde, dill och gurka

*Oysters, horseradish cream, dill and cucumber*

Löjrom, smetana, fläder och picklad schalottenlök

*Vendace roe, sour cream, elderflower and pickled shallots*

Pâte à choux, västerbottenost, syrat äpple och fänkål

*Pâte à choux, västerbotten cheese, apple and fennel*

**DRYCKESFÖRSLAG:** MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

## FÖRRÄTTER/STARTERS

Crudo på citrusgravad hamachi och tomat med grillad paprika, syrad grädde, iskall tom yam, röd chili och kumquats

*Crudo of citrus-marinated hamachi and tomato with grilled bell peppers, sour cream, tom yam, red chili and kumquats*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2023, Zeltinger Himmelreich Kabinett, Markus Molitor

\*\*\*

Oscietra Caviar med grillad potatispuré och picklad fänkål, vattenkrasse, krondill och wasabi

*Oscietra Caviar with grilled potato purée and pickled fennel, watercress, flowered dill and wasabi*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2023, Gamlitz Sauvignon Blanc, Lackner-Tinnacher, Südsteiermark

## VARMRÄTT/MAIN COURSES

Kalvrygg med spritärtor, spetskål, kapris, smörad spenat

samt camembert, ramslök och tryffel

*Veal entrecôte with green peas, pointed cabbage, capers, buttered spinach, camembert, ramson and truffles*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2022, Blauer Spätburgunder, Weingut Knipser, Pfalz

*eller/or*

Bakad piggvar med blomkål och krispigt ris, vitvinssås, krabbsmör och röd curry

*Baked turbot with cauliflower, crispy rice, white wine sauce, crab butter and red curry*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2023, Mâcon-Bussièrès Les Clos, Joseph Drouhin, Bourgogne

## DESSERT

Persikosorbet med vispad vit choklad, hallon och rostad marconamandel

*Peach sorbet with whipped white chocolate, raspberries and roasted marcona almond*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 202, Cuvée Auslese, Kracher, Niederösterreich

**Mat: 1550:- per person**

**Dryckespaket: 900:- per person**

*\*Dryckespaketet kan komma att ändras inför ert besök, aktuellt pris anges på plats.*