

## Alla hjärtans dag 2025 - menyer

### Alternativ 1 695 kr

#### Förrätt

*Ljuvlig karamelliserad Chevré serverad på en bädd av fräsch frisésallad, ackompanjerad av saftiga fikon och en fyllig balsamvinägrett.*

#### Varmrätt

*Saftigt dragonstekt kalypicanba, elegant kombinerad med en gyllene potatiskaka, en mustig grönppepparsås och glaserade haricots verts som ger en perfekt balanserad smakupplevelse.*

#### Dessert

*Silkeslen chokladmousse med en hint av Kablua, toppad med en syrlig körsbärskompott och fluffigt lättvispad grädde – en drömmilavslutning på måltiden.*

### Alternativ 2 695 kr

#### Förrätt

*Elegant eldad råbiff av ytterlår, toppad med krispigt friterad kapris och serverad med fräsch frisésallad – en sofistikerad start på måltiden.*

#### Varmrätt

*Perfekt mjukbakad rödingfilé som smälter i munnen, serverad med en lyxig champagnesås, krämig löjrom, syltad gurka och gratinerade pommes duchesse för en harmonisk och smakrik upplevelse.*

#### Dessert

*Len chokladmousse med en förförisk hint av Kablua, ackompanjerad av en frisk körsbärskompott och fluffig lättvispad grädde – en avslutning som kittlar smaklökarna.*