

DÎNER VINICOLE

En kulinarisk upplevelse utöver det vanliga! En femrätters meny med viner speciellt utvalda för just de här rätterna.

Kalixrom på rågkrisp med lök & äpple, serverad med västerbottenostskum

Till rätt ett serveras: *Massé Brut, 2010 – Champagne, Frankrike*

Hummer med balsamicocrema, gräddkockt sedan ugnsbakad savoykål samt reduktion på hummer & rödvin

Till rätt två serveras: *Petit Chablis, 2009 – Bourgogne, Frankrike*

Rödvinsmarinerad helstekt vildsvinsfilé med purétopp på svartrot & mandelpotatis, löksky samt svartrötter brässerade med citron & persilja

Till rätt tre serveras: *Irony Pinot Noir, 2008 – Kalifornien, USA*

Ostbricka med tre ostar – Gran Padano, Pecorino samt Allerums XO 24 mån, serveras med ekologiskt knäcke från Solmarka Gårdsbageri

Till rätt fyra serveras: *Zenato Ripassa, 2007 – Veneto – Valpolicella, Italien*

En smak av hjortron med bakad gräddfil, punschcrema, rostade mandlar & kolasmulor

Till rätt fem serveras: *Chateau du Levant, 2008 – Bordeaux (Sauternes), Frankrike*

Pris: 1195:-/person inkl. vin & moms



Hotell Kronmunken | Kronobäck 2073 | 383 92 MÖNSTERÅS

Telefon: 0499 483 90 | Fax: 0499 483 99 | Internet: www.kronmunken.se | E-post: info@kronmunken.se