



MARCUS NEMRIN
SOFIERO
SLOTTRESTAURANG

Nato-middag

Meny

Lite bubbel att börja med

NV Robert Thoumy | Tradition | Premier Cru | Champagne 170:- / 995:-

Förrätt

Vit Sparris | Tartar på Havskräfta | Slottets Stenbitsrom
Fläderlök | Brynt Smöremulsion

2024 Domaine de la Garenne | Sancerre | Loire 195:- | 780:-

Varmrätt

Skånskt Lamm | Ramslök | Kryddtomater | Nässelcrème | Murklor
Glacerad Kronärtskocka | Lammsky Aromatique
Hasselbackspotatis | Svart Vitlök

2022 Maison Louis Jadot | Couvent des Jacobins | Bourgogne 205:- / 820:-

Dessert

Rabarber | Citronverbena | Örtsorbet | Vit Choklad Namlacka
Färskost Bavaroise & Citron

2017 Chateau Grand Peyrot | Bordeaux 105:- / 595:-

Hela menyn inklusive dryck 2.240:-

Notera: Denna meny serveras enligt ovan.
Det finns inga vegeteriska alternativ eller varmrätt utan kött.