

5 RÄTTERS HUMMERMENY

30/9-10/10

Hummersoppa brandade på hummer
och pommes allumette

Riesling cuvee Fredric Emile 2012, Trimbach

Tartar på krossklo med
limemarinerad gurka, krondillsolja och
pepparrotsvinigrette

Riesling cuvee Fredric Emile 2012, Trimbach

Råstekt gripklo med hummeremulsion, rå
rättika, krispig lök och hummerskum

Chablis I:er Cru Montée de Tonnerre 2018
magnum, Maison Louis Jadot

Smörbakad hummerstjärt med
mandelpotatis, rostad steklök, sauterad
svartkål och smörsås smaksatt med
förellrom, Arrenka och gräslök

Chablis I:er Cru Montée de Tonnerre 2018
magnum, Maison Louis Jadot

Vaniljbakat päron med chokladsorbet,
mintkräm och krossade marängar

Hesgen, Zeppwingert riesling auslese 2018

Hummermeny: 1495:-/kuvert

Vinerbjudande: 1295:-/kuvert

SJÖMAGASINET

GÖTEBORG

