



# Chef's Wintermenü

## 1.Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - auf graved norwegischer Fjordforelle und Kartoffel Rösti,  
dazu rote Zwiebel, Eigelbcréme und Crème Fraiche (12€)

## 2.Gang

Reh Carpaccio mit Blutorangen Chutney, Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und Blomeyer's  
Bergkäse (13€)

## 3. Gang

Skreifilet - Winterkabeljau - aus dem Ofen mit Dillkartoffeln, Erbsenpüree,  
Sandefjordsmør - Estragon Sauce, glasierten Karotten und Grünkohl - Chips (19€)

oder

Hirschbraten mit Rotwein-Preiselbeeren Sauce, Maronen -Petersilienwurzelpüree und Rotkohl (19€)

## Dessert

Crème Caramel mit Himbeere Eis (9€)

51€ pro Person

Weinbegleitung:

20€ (4 x 0,1l)

