



# Chef's Wintermenü

## 1. Gang

Kalix Löjrum - Deluxe schwedischer Kaviar - auf graved norwegischer Fjordforelle und Kartoffel Rösti, dazu rote Zwiebel, Eigelbcrème 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)

