

POSTGATAN

VECKANS 3-RÄTTERS TAKEAWAY

FÖRRÄTT

Tryffelbakade betor från Vassmolösa med getost på två vis, frasig parmaskinka samt sallad på vintergrönsaker och syrligt äpple

Vinförslag: Hunter's - Sauvignon Blanc - Nya Zeeland - Nr 6202

VARMRÄTT

Citrusbakad rödingfilé serveras med klassisk vitvinsås, blomkålscrème, örtslungad princesspotatis samt fänkålsbarigoule

Vinförslag: E Guigal - Côtes du Rhône Blanc - Frankrike - Nr 71947

DESSERT

Sara mjölkchokladbrownie med karamelliserad ananas samt luftig crème på rom, kokos och lime

Vinförslag: Offley Cachucha - Douro - Portugal - Nr 8106

450:-