

POSTGATAN

VECKANS 3-RÄTTERS TAKEAWAY

FÖRRÄTT

Sotad och lättrökt röding - kålrabbi från Vassmolösa marinerad med citron och kallpressad rapsolja - Postgatans dillchips - vispad färskost smaksatt med pepparrot och sötstark senap - kräftvinaigrette med krondill och gurka

Vinförslag: Trimbach - Riesling - Alsace - Frankrike - Nr 2639

VARMRÄTT

Confiterat och rostad anklår - terrin på rotselleri, potatis och rostad vitlök från trakten - kryddkokt rödkål och endive - sherryspetsad sky med syltad selleri & vedrökt sidfläsk

Vinförslag: Couvent des Jacobins - Bourgogne Rouge - Frankrike - Nr 5283

DESSERT

Luftig crème på vanilj & lantnyoghurt från Solmarka - nyponsoppa smaksatt med vintercitrus - kardemummaskorpor - mandelkrokant

Vinförslag: Ruffino - Vinsanto Serelle - Chianti - Italien

450 :-