

SOLSTADENS 5 ÅRS JUBILÉUM 30 NOVEMBER 2019**Rhône med Michel Jamais**

Ceviche på lax serveras med ostronespumas och spannmålscrunch

2016 Crémant de Limoux Brut - Gérard Bertrand



Pilgrimsussla "moule frites" serveras med kräm och friterad jordärtskocka

2015 Hermitage Blanche - JL Chave Selection



Risotto smaksatt med havskräfta samt råstekt havskräfta, norialger och Karl-Johansvamp

2016 Condrieu Amour de Dieu - Jean-Luc Colombo

2016 Châteauneuf-du-Pape - Guigal



Pepparstekt kalv serveras med färsk lagerbladssky, smörkokt spetskål och mandelpotatiskräm

2015 Crozes-Hermitage La Guiraudes - Alain Graillot

2013 Cornas Les Grande Terrasses - Paul Jaboulet Aîné



Rödvinsbräserverad oxkind, selleripuré, smörstekt svamp, steklök och svartkål

2016 Châteauneuf-du-Pape - Font de Courtedune



Chokladbakelse fylld med körsbärskompott, körsbärglass och kanderade solroskärnor

2011 Les Ponchonnières Rouge - Domaine de Trapadis