



HISTORISK LUNCH ANTIKMÄSSAN 2018



Meny

Ett fat med smaker av barocken

Hummer & räkpaté

Kaninrilett

Ankterrin

2016 Leitz Eins, Zwei, Dry Riesling Trocken



Gustavianska tiden

Rådjur med Gräddkockt Svartrot, Stekt skogssvamp,

Rårörda Svartvinbär och Grönkål

2016 Mas Janeil Le Petit Pas



Grande dessert med toner av Oskarianska tiden

Chokladmousse

Kalvdans

Saffranspäron



CICERON: PONTUS SILFVERSTOLPE VINEXPERT: HÅKAN LARSSON

KOMPONERAT OCH SERVERAT AV KÖKSMÄSTARE
RICHARD RYMER-RYTHÉN, MÄSSRESTAURANGER