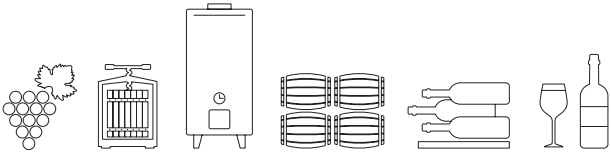

VINTERMIDDAG

FÖRRÄTT | STARTER

Kallrökt Bergmanlax med Västerbottensost® - och pepparrotscheesecake, kavring, forellrom och dillkräm

Cold-smoked Bergman salmon with Västerbottensost® cheese and horseradish cheesecake, Swedish rye bread, trout roe and dill cream

2025 Terreno Bianco

VARMRÄTT | MAIN COURSE

Tryffelfärserad vaktel med sherrybräserad spetskål, kumminkryddad morotspuré, sidfläsk och smörad kycklingsky

Truffle-stuffed quail with sherry-braised pointed cabbage, caraway-spiced carrot purée, pork belly and buttered chicken jus

2022 Terreno Chianti Classico Le Tre Vigne

OST | CHEESE

Brûlée på Sörmlands Ädel med kryddkokt kompott på vinteräpple

Sörmlands Ädel brûlée with spiced winter apple compote

2016 Terreno Vin Santo del Chianti Classico

DESSERT

Vit chokladmousse med lingon på mörk chokladbotten

White chocolate mousse with lingonberries on a dark chocolate base

2016 Terreno Vin Santo del Chianti Classico

THE WINERY HOTEL

TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Om du har allergier eller vill veta var ditt kött kommer ifrån, fråga gärna personalen.
If you have allergies or want to know the origin of your meat, please ask the staff.

261015