

## MENU

### *Tore Wretman*

• 13<sup>th</sup> of FEBRUARY - 3<sup>rd</sup> of MARCH

#### I

##### TOAST SKAGEN

Hand-peeled shrimps, homemade mayonnaise, dill, horseradish, lemon and whitefish roe

*Kellerbier 40cl with Roslags Sailing 2cl*

#### II

##### STEAK HASSE

Pepper fried fillet of beef tournedos with cognac sauce, green beans and fried potatoes  
*1 gl Bonpas Châteauneuf-Du-Pape Dom Herbert*

or

##### STEAMED LIGHTLY SALTED SKREI COD

Hand-peeled shrimps, horseradish, egg, browned butter and dill potatoes

*1 gl Chablis Bouchard Aîné & Fils*

#### III

##### GATEAU RICHE GALA

Vanilla ice cream, almondflake, chocolate sauce

*Riesling Auslese 5cl*

---

THREE-COURSE MENU • 570:-

THREE-COURSE MENU WITH BEVERAGES • 940:-

## MENY

### *Tore Wretman*

• 13 FEBRUARI - 3 MARS

#### I

##### TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, hemslagen majonnäs, dill, pepparrot, citron och löjrom

*Kellerbier 40cl med Roslags Sailing 2cl*

#### II

##### STEAK HASSE

Pepparstek oxfilétournedos med cognacsås, haricots verts och råstek potatis

*1 gl Bonpas Châteauneuf-Du-Pape Dom Herbert*

eller

##### ÅNGAD LÄTTRIMMAD SKREITORSK

Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör och dillkokt potatis

*1 gl Chablis Bouchard Aîné & Fils*

#### III

##### GATEAU RICHE GALA

Vaniljglass, mandelflarn, chokladsås

*Riesling Auslese 5cl*

---

TRERÄTTERS • 570:-

TRERÄTTERS MED DRICKESPAKET  
• 940:-