



flora

Thora Vingård

MÅRTEN GÅS

13 - 14 NOVEMBER

Höstsallad, gåsterrin, inkokt äpple på Kattviks äppelsprit,
brysselkål, mandel, verjusvinägrett

*Autumn salad, goose terrine, apple brandy- infused apples, brussels sprouts,
almonds, verjus vinaigrette*

f

Svartsoppa med krås, svartkål, bladpersilja, picklade kantareller
Goose blood soup with giblets, tuscan kale, parsley, pickled chantarelles

alternativt / alternative

Skogssvampsoppa med svartkål, bladpersilja, kantareller, plommon
Soup of forest mushrooms with tuscan kale, parsley, chantarelles, plums

f

Helstekt gåsbröst från Söderslätt, vindruvsdolme med gåslår,
rödkål, puré på Bjärepotatis, sviskonsky

*Whole- roasted goose breast, stuffed grape leaf with goose leg, red
cabbage, potatoe purée, prune sauce*

f

Kardemummamazarin, kattviksäpple, kavringsmulor, vaniljglass

*Cardamom flavoured almond cake, apple, dark rye bread crumble,
vanilla ice cream*

750:-

Vinpaket | Wine pairing

625:-

Alkoholfritt paket | Non alcoholic pairing

275:-

