

CHEFS dinner 2.0

21/10 2017

SNACK

Göskind tempura med bondböna, ölvinäger, rökt gösrom, kronhill & jordärtskocka.
Tobias Andersson, Edsbacka Bistro Strängnäs

Kycklinglever med persilja, apelsin & five spice.
Jesper Näsström, JENA

Hummerbuljong på asiatiskt vis med sotad hummer & rullade glasnudlar.

Johan Olofsson, Restaurang Farang

Tartar på oxe från Närke kött med syltad lök, granemulsion, granskott, rågbrödsflarn & krasse.

Marcus Jonsson, Gripsholms värdshus

SNACK

Confiterat och friterat andben med trattkantarell, svart tryffel & vattenkrasse.
Daniel Lindstrand fd. Sjöberg, Vårdshuset gripen

Rökt spetskål med hasselnötter, soja, Himmelsraften extra, spetskåls crème, brynt smör & svart tryffel.

Johan Enlund, Dufweholms herrgård

Höeldad vildsvinsrostbiff med jordärtskocka, rättika, libbsticka, äpple & viltbuljong.

Daniel Lindstrand fd. Sjöberg, Vårdshuset gripen

SNACK

Torkat och friterat fiskskinn med citron & dill.
Johan Enlund, Dufweholms Herrgård

Tripple cheese – Gruyère, Bredsjö blå och Almnäs tegel med hjortron, Karl-Johan, salvia & gul oregano.

Tobias Andersson, Edsbacka Bistro Strängnäs

Örtsorbet med gurka, citron & bulgur.

Jesper Näsström, JENA

SÖTT & AVSLUT

Chokladpraliner - Lakrits & citron
- Hallon & mynta.

Marcus Jonsson, Gripsholms värdshus

Farang snowball – vispad kokos & saltkaramell.
Johan Olofsson, Restaurang Farang



Mathelin Extra Brut

Mathelin, Champagne, Frankrike

Strange Lager

StrangeBrew, Strängnäs, Sverige

Pinot Noir

Bourgogne, Beaucharme, Frankrike

Chardonnay

Bousquet, Mendoza, Argentina

Cap Royal Supérieur

Ch. Cap Royal, Bordeaux, Frankrike

Malbec Late Harvest

Blaauwklippen, Stellenbosch, Sydafrika

Grand Cru

Marcel Deiss, Alsace, Frankrike

EXTRA TACK TILL

Ulvhälls Herrgård

BonneBox – Champagne Mathelin

&

VÅRA MEDVERKANDE GÄSTKOCKAR

Johan Olofsson

Marcus Jonsson

Daniel Lindstrand fd. Sjöberg

Jesper Näsström

Johan Enlund

TACK!