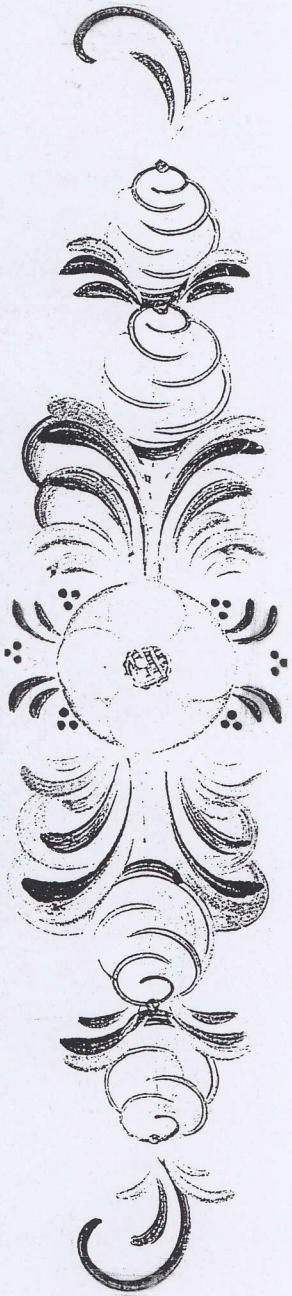
Gubbröran



Tisdag den 10 mars 2009
Menyansvarig: Sven Hermansson

Menyn består av husmanskost hämtat ur ICA´s "Hela Sveriges Husman"

Aperitif

- Paulaner Weissbier Kristall 5,5%
  München Tyskland 500 ml 16,90 kr

Förrätt

- Laxsallad
- Nottage Hill, Riesling, 2007
  Australien 750 ml 79,00 kr

Varmrätt

- Rotfruktsgratäng med älgskav
- Monti Garbi Ripasso 2006 Italien 750 ml 99,00 kr

Efterrätt

- Farmors citronsoppa
- Limoncello di Capri Italien 500 ml 179,00 kr

Kaffe med Drambuie

Välkommen till bords!

Smaklig måltid!

Monti Garbi Ripasso 2006, rött. I Venetien, i nordöstra Italien, används diverse tekniker för att skapa smakrika och karaktärsfulla viner. En är att torka druvorna före produktion, passito, vilket i slutänden ger de välkända amaronevi-nerna. Metoden ripasso, som är använd i vårt vin, innebär att man tillsätter jästresterna efter amaronetillverkningen till ett vanligt valpolicella-vin. Därefter jäser vinet en andra gång, vilket ger ett mer smakrikt och fylligt vin. Och det märks i detta populära vin som är smakrikt och fylligt med rika toner av körsbär, plommon, choklad och örter. Smaken är fyllig och ganska sträv, så välj detta vin då du serverar mörkt kött eller vilt.
Nr 5328. Pris 99 kr.