



DESSERT

Crème Brûlée	125
Tarte tatin	155
Karamell med calvados & glass med tonkaböna	
Glace au four	165
Havtorn & kokos	
Glassservering	75/kula
• Chokladglass	
• Vaniljglass	
• Veckans sorbet	

• *Dessertvagnen*

Vår dessertvagn förbereds av Heurlins konditori där Årets Konditor & vinnare av junior VM bakar.

Välj mellan kvällens urval av tårter, praliner & bakelser och upplev desserthantverk i världsklass.

• *Ostservering*

Dagens ost 65

• = *Table side service*

KAFFE

	6CL
Kaffe D.O.M	152
Irish Coffee	152
Espresso Martini	165
Hot Shot	125

VIN

	6CL
2019 Sainte-Croix-du-Mont, Château La Rame	120
2023 Coteaux du Layon Rochefort	155
Château Pierre-Bise	
2019 Chardonnay Beerenauslese, Burgenland. H. Lang	155
2018 Late Bottled Vintage Port, Douro, Graham's	120
S. A. 20 yo Tawny Port, Douro, Taylor's	150
2012 Bual, Madeira Cossart Gordon	160

DIGESTIF

Normandin Mercier, Vieilles Fine Champagne, Cognac	54/cl
Comte Louis de Lauriston, Hors d'Age, Calvados Domfrontais	52/cl
Adrien Camut 12 ans Calvados Pays d'Auge	78/cl
Nardini Grappa Bianca, Veneto	46/cl
Ron Cartavio XO, Peru	58/cl
Chartreuse Verte, France	46/cl