

# Mora Weekend Lyx Gourmetmeny

\*

**Ingefärs & citrusmarinerat ankbröst, rökt över alsån**  
*serveras med sommargrönt och fikonchutney*

\*

**Ugnsbakad hälleflundra**  
*under ett krispigt briochetäcke serveras med vit sparris,  
havskoraller och en len hummerkräm*

\*

**Prosciuttolindad lammfilé**  
*serveras med saffranspocherad potatis, sugarsnapps, friterad  
körsbärstomat och marokansk yoghurt*

\*

**Ett urval av läckra svenska lokalproducerade ostar**  
*från Hansjö Mejeri i Orsa, serveras med rostade  
pinjenötter och persikochutney*

\*

**Jordgubbs- och vit chokladcheesecake**  
*smaksatt med Tahitivanilj, serveras med champagnegelé*

\*

# Vinpaketet

*Ingår ej i paketet.  
Kan köpas till för 595 kr/person*

\*

**Taittinger Prélude Grand Crus Brut (10 cl)**  
*Finstämt fruktig och aromatisk doft. Tydligt blommigt inslag i kombination  
med mineraler och lite rostade toner. Medelfylligt och mycket frisk smak.  
Lång eftersmak med viss rostad fatton*

\*

**Bochendal Rosé 2009 (10 cl)**  
*Torr, bärig smak med inslag av jordgubbar, örter, smörkola och röda vinbär*

\*

**Domaine des grandes Perrières Sancerre 2010 (10 cl)**  
*Torr frisk smak med doft av vita blommor, mineraler och ananas  
i en fräsch balans*

\*

**Chateauneuf du Pape La Ferme du Mont 2007 (18cl)**  
*Doft av körsbär, paprika med inslag muskot. Vinet har mjuka tanniner  
med inslag av röda frukter följt av lakrits och kakao som balanseras  
av hallon- och björnbärstoner*

\*

**Allegrini Palazzo Della Torre 2007 (10 cl)**  
*Mörkt rubinröd till färgen med en härlig doft av vilda bär, fat och russin.  
Smaken är välstrukturerad, mjuk och rund med massor av varm frukt.  
Lång elegant eftersmak.*

\*

**Gruner Veltliner Eiswein J. Ehmoser 2009 (6 cl)**  
*Stor, pepprig doft med blommiga inslag. Ett mycket elegant och balanserat  
sött vin med stor smak av peppar, tropisk frukt, bivax och mineral.*

\*

*Vi har även alkoholfria drycker*