

— BRASSERIETS TRE —

VÅR TRERÄTTERS MENY FÖR EN HELKVÄLL 539 KR

BRASSERIETS RÅBIFF

SVENSK OXFILÉ MED FINHACKAD SCHALOTTENLÖK,
SOTAD LÖKCREMÉ, MISOMAJONNÄS,
SALTROSTADE MANDLAR, FRITERAD MOROT

FRANSK FISKGRYTA

SMÖRSTEKT TORSKRYGG, HANDSKALADE RÄKOR, VITT VIN, SAFFRAN, TOMAT,
DILLFRÖ & BLÅMUSSELBULLJONG, FÄNKÅL, DELIKATESSPOTATIS, MOROT,
BRYSSELKÅL, SERVERAS MED AIOLI

CHOKLAD & KOLA

KLADDKAKSBOTTEN MED JORDNÖTSKOLA & NOUGAT
SERVERAS MED VANILJGLASS

DRYCKESPAKET 345 KR

Till råbiffen serverar vi Beaujolais Les Griottes, ett franskt, lätt,
men ändå smakrikt fint rött vin på druvan Gamay.

Till den franska fiskgrytan serveras ett vitt vin,
La 4emeTour Pinot Gris från Alsace. Där smakerna och
dofterna från grytan får möta friskheten och syran i vinet.

Till vår choklad- och koladessert serverar vi det klassiska
dessertvinet från Toscana, Pomino Vin Santo Toscana 4 cl.



BERGSHOTELLET
— I JÄRVSÖ —

BRASSERIET PÅ BERGET