

# Festmeny

1 april -14 september 2025

## Meny 1: 865 kr

### FÖRRÄTT:

Chilimarinerade räkor serveras med friterad mini-mozzarella, tomatröra, kanderad silverlök, selleri & basilikagremolata

#### Vinförslag

Baloiro Godello, Bierzo, Spanien, 545kr  
Bodegas Finca La Capilla Rueda Blanco, Rueda, Spanien, 595kr

### VARMRÄTT:

Flankstek "low & slow" med rosmarinsky, krispig potatistimbal, chimichurri, rostade säsongsprimörer & färska örter

#### Vinförslag

Mas du Silene Grés de Montpellier, Languedoc-Roussillon, Frankrike, 545kr  
Petra Hebo Toscana IGT, Toscana, Italien, 645kr

### DESSERT:

Gratinerad citron- och chokladbakelse med halloncoulis, lakritscrisp, kanderade mandlar och krasse

#### Vinförslag

Miles Madeira Rich 5 yrs, Madeira, Portugal, 98kr glaset/ 6cl

## Meny 2: 865 kr

### FÖRRÄTT:

Örtgravad biff serveras med rostade betor, picklad silverlök, tryfflemulsion, krispig potatis och finriven pecorino

#### Vinförslag

Domaine Martinolles Pays d'Oc Pinot Noir, Pays d'Oc, Frankrike, 525kr  
Weingut Lergenmüller Spätburgunder Angiolino, Pfalz, Tyskland, 645kr

### VARMRÄTT:

Röding med musselvelouté, potatispuré, rostad jordärtskocka, säsongens primörer, syrad rödlökscrudité, granskottsolja & färska örter

#### Vinförslag

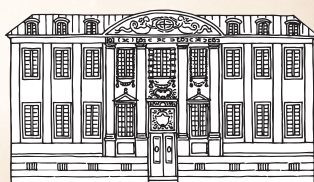
Belvento Vermentino, Toscana, Italien, 545kr  
Agricola Brandini Langhe Arneis Le Margherite, Piemonte, Italien, 675kr

### DESSERT:

Pavlova med rårörda skogsbär, lättvispad grädde, yuzucurd, chokladsås & rostade sötsalta mandelflarn

#### Vinförslag

Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux, Frankrike, 98kr glaset/ 6cl



VAN DER NOOTSKA PALATSET

WWW.VANDERNOOTSKA.SE

MED RESERVATION FÖR EVENTUELLA SORTIMENTS- OCH PRISÄNDRINGAR



# Festmeny

Komplettera gärna er meny med några av nedanstående förslag.

## Fördrink

Palatsets mousserande 495 kr  
Perlino Prosecco Extra Dry Organic, Italien 525kr  
Louis Massing Brut Champagne, Frankrike 775kr  
Pommery Brut Royal, Champagne, Frankrike 859kr

## Drinktilltugg

- Soltorkad tomatröra - basilika & parmachips.
  - Örtagårdscremer - handskalade räkor - tångkaviar & citron.
  - Ädelostvisp - tomatmarmelad - potatiskrisp - frissé.
  - Portabellocrème - grillad paprika & picklad silverlök.
  - Gravad laxröra - citron - tångkaviar & örter.
  - Fain de Claire Ostron med citron- o chili gremolata.
- 79kr styck (minimi 25 styck) 65 kr/styck i samband med middag

## Ost & Charkassiett

Ett urval av ostar som är bäst just nu med marmelad, honung och kex 169 kr  
Charkassiett med köksmästarens val av charkuterier 195 kr

### Vinförslag

Rött: Rozés Ruby Port, Pocas 85 kr/glas  
Vitt: Petit Guiraud Sauternes, Frankrike 98 kr/glas

## Vickning

Skagensnittar 89 kr

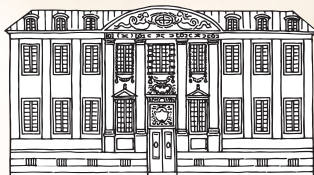
Klassisk korv med bröd, senap, ketchup, räksallad och rostad lök (2 korvar var) 75 kr

I våra menyförslag ingår, serveringspersonal, ljus, bordslinne och allmän städning.

Vid beställning av trerättersmeny ingår lokalhyran under middagen.

Vill ni komma tidigare debiteras 1850 kr per påbörjad timme.

Vi har möjlighet att erbjuda bar och dans fram till 01:00.



VAN DER NOOTSKA PALATSET  
WWW.VANDERNOOTSKA.SE

MED RESERVATION FÖR EVENTUELLA SORTIMENTS- OCH PRISÄNDRINGAR