



Stefano Catenacci, Operakällaren
Gastronomiskt gästspel, Lördagen den 20 mars

Menu degustation

Bräckt pilgrimsmussla med
blomkålskrème och äppelkrisp
Alfred Gratien Brut n.v
Champagne, Frankrike

Vitello tonnato på Operakällarens vis
Mercurey 2007, Louis Max
Bourgogne, Frankrike

Ankleverterrine med rökt högre, ”24 timmars”
endiver och Sauternegele
Klur Pinot Gris 2007
Alsace, Frankrike

Torskfilé i brynt smör med lättslungade
räkor ”a la grecque”
Meursault 2007, Vincent Bouzerau
Bourgogne, Frankrike

Dilammsadel med potatisterrine,
confit på syltlök och rosmarinsky
Veenwouden Merlot 2005
Paarl, Sydafrika

Operakällarens Comté lagrad i
18 månader med fikonmarmelad
Arbois Blanc Tradition 2002, Domain Rolet
Jura, Frankrike

Mascarponekräm med kryddig
brownie och Marsalavinsglass
Blaauwklippen Malbec 2008 Nobel Late Harvest
Stellenbosch, Sydafrika

Mignardise

Blodapelsinmarmelad
Tryffel gjord på Coeur de Guanaja 80% samt
Tonkabönspralin.
Kaffe/Thé