

Hafjell ●■◆ Vidsyn

NYTTÅRSMENY

Sellerisuppe

med ande kroketter og trøffelskum



Vodka og rødbetmarinert gravlaks

med avokado, rød pepperemulsjon og parmesan crisp.



Reinsdyr entrecôte

med gresskarpuré, brokkoli, kongeøstersopp,
tyttebær, sju og småpoteter.



Tiramisu

med sjokoladegjord og karamelliserte nøtter



Petit fours til kaffen

kr 925,-

Hafjell ●■◆ Vidsyn

VINPAKKE

Steenberg 1682 Pinot Noir Brut NV Western Cape, Sør-Afrika

En lys rosa musserende, med lukt av bringebær, tranebær, røde epler, og granateple. En kremet munnfølelse, med røde epler, sitrus, og hint av kjeks. Produsert på den klassiske metoden, også kalt Champagnemetoden.

Weingut Thörle Riesling Feinherb 2020 Rheinhessen, Tyskland

Håndplukkede druer fra vinmarker rundt Saulheim. Står 16 timer etter pressing og masererer, før den spontangjæres i ståltanker i seks uker. 10% lagres på store gamle eikefat, resten på ståltank før den flaskes. Smaker av moden frukt, sitrus, og kalk. Har en god balanse, og lang ettersmak.

Le plan Des Moines La Borde Côtes Du Rhone 2018- Rhône, Frankrike

En blanding av 60% Grenache og 40% Carignan gir vinen en dyp rød farge med aroma av mørke bær, lær og anis. I munnen får du solbær, krydder og sedertre, med fine integrerte tanniner. Gjæret på ståltanker, og lagret i 12-18 måneder på ståltank før flasking.

Alain Brumont Vendemiaire 2017 Sør-vest, Frankrike

100% Petit Manseng druen gir vinen god sødme og syre, og høstes ikke inn før i Oktober, og lagres på fat i 12 måneder. Dette gir vinen en aroma av karamell, multer, tørket aprikos, og tropiske frukter. På smak får du i tillegg en smak av ingefær og noe krydder.

Kr 610,- pr person
(1 glass hver)