

ÅRETS TRYFFELMIDDAG 2020

Matvandring med aptitretare

På fyra olika platser på hotellet serveras härliga aptitretare
signerade Kulinariska Gotland.

Kaninrillette på gotländsk kanin & anklever
Tryfferad blomkålssoppa

Bakad morot från Widegrens gård men brynt tryffelgrädde & tångkaviar
Ostron toppade med tryffelvinegrette

Vouvray Sparkling Brut Domaine du Petit Coteau, Loire - France



Till Bords

Idkorv i Tunnbrödrulle

Korv gjord på gotländsk Id från Gutefisk, Karl-Johan svamp & tryffel.
Mandelpotatispuré & jordärtskocka på råvaror från Stora Tollby gård,
tryfferad räksallad samt picklade gotländska senapsfrön.

2016 Riesling Erdener Treppchen Weingut C.H Berres, Mosel - Tyskland

Tommy Myllymäkis Tartar

Tartar på ryggbiff från Ejmunds Gård med tryffel, konbu & champinjoner.

2018 Estate Chardonnay Kumeu River Estate, Auckland - Nya Zeeland

Ravioli med Havorgris

Ravioli gjord på vårspält från Curre på Sigsarve Gård i Näs
fylld med långkokt Havorgris & Gotlandslins.

På smörbakad gotländsk kål toppad med tryffelostskum.

2018 Barbera d'Alba Rocche Costamagna, Piemonte - Italien

“Tryffelhalvi”

Fondue på ost, ägg, vitt vin & tryffel i kaffekopp.

2016 L'Etoile Sélection Domaine Jean Luc Mouillard – Mantry, Jura - Frankrike

Tryffelnougat

Tryfferad nougat med brynt smörkaka, hasselnötskrokant,
äppelkräm & tryffelgrädde.

1996 Colheita Tawny Pocas, Douro - Portugal

