

# NIO SJÖTUNGOR – NIO DAGAR

Under dessa dagar hyllar vi arvet från Tore Wretman genom att erbjuda nio olika rätter där Wretmans favoritfisk spelar huvudrollen: sjötungan. Alla rätterna är omsorgsfullt skapade och tillagade för att göra denna fantastiska råvara rättvisa. Hoppas det smakar.

TISDAG

9

APRIL

*Sole Albert (Helstekt)*

Sjötunga bakad med vermouth, smör, Mie de pain, sås på kalvfond, pernod, dragon, körvel, gräslök, dill

ONSDAG

10

APRIL

*Sole et Café de Paris*

Vitvinsångad sjötungafilé, sauce Café de Paris, tomatfiléer, grön sparris, Pom Pount Neuf

TORSDAG

11

APRIL

*Sole Walewska*

Sjötungafilé, hummersås, hummer, pommes duchesse

TISDAG

16

APRIL

*Sole aux morilles (Helstekt)*

Gräddstekta murklor, vittvin, ramslök, citron

ONSDAG

17

APRIL

*Sole Marguerite*

Sjötungafilé pocheras i sherry och vermouth, serveras med sås Marguerite

TORSDAG

18

APRIL

*Sole Grenobloise (Helstekt)*

Kapris, gravad citron, krutonger, smör, persilja

TISDAG

23

APRIL

*Sole meunière (Helstekt)*

Smörstekt hel sjötunga, kapris, brynt smör, sockerärtor, pepparrot, citron

ONSDAG

24

APRIL

*Sole aux asperges blanches et amandes*

Sjötungafilé, vit sparris, mandlar, bryntsmör hollandaise

TORSDAG

25

APRIL

*Teatergrillens Fricassé*

Sjötungafilé, kammussla, champagnesås, kalixlöjrom, pilaffris

Sjötunga ska inte lagas i förväg och tar en viss tid att tillagas till perfektion. Ta därför tillfället i akt och njut av en drink och ett spirituellt samtal medan du väntar.