

# BEER MATCHING DINNER

En åttarätters avsmakningsmeny

I samarbete med Sue Ellen och Gotlands bryggeriet

Välkomna till en öl inspirerad matresa med oss!

## VÄLKOMSTHÄLSNING

Bröd, nattrökt oxbringa, smör, dijon, ananas, surkål

**Great White sour**

Veteipa infuserad whiskey sour

## SVENSKA CHARKUTERIER

Kallrökt snickarskinka hemgården, lufttorkad fläskytterfilé hemgården, lufttorkad karré Hansens charkuterier, picklade gröna tomater, pepparrotskryddad vinteräppelchutney, kallpressad rapsolja, picklade senapsfrön

**BUSHWELD BULLDOG IPA 6,7%**

fyra olika sydafrikanska humlesorter. Fläder, citrus, passion

## RÖDING

Lättbakad fänkålsrimmad röding, stoutsjuden persiljerot, brynt smör emulsion, picklad forellrom, fänkålschips

**WISBY KLOSTERÖL 5,0%**

Ofiltrerad färsköl, aprikos, passion

## SKREITORSK

Hällstekt rökt skreitorsk, löjrom, broccolicreme, blomkål, syrad gurka, rågkrutonger

**WISBY LAGER 4,7%**

bärnstensfärgat öl med smak av röda bär, signerad humlesorten Monroe

## SMAKBRYTARE

Yoghurt, gurka, granskott, melon, tranbär, granola

**2cl SALTÖRENS AKVAVIT 42%**

dill, kummin, anis, fänkål, koriander och blodapelsin

## FLÄKSIDA

Gotländsk nattbakad fläksida, lager&vinägersky, selleri, gröna ärtor, kryddpeppar

**WISBY WEISSE 5,2%**

Hefeweisen, banan, aprikos, citrus, tydlig humlebeska

## CHOKLADCREME

Maltkrutonger, havtorn, harsyra

**BARLEY BLOT 9,5%**

Wisby barley"wine" lagrad på cognacfat

## SVENSKA OSTAR

Skärvångens ädla blåmögelost gjord på ko, Stava couvré laticystad ost på syrad komjolk, skärvångens källargårdsost spontanmöglad getost

Nyponmarmelad, frukt&nötbröd

**WISBY OAKED PORTER 8,5%**

Lagrad i medelrostade ekfat, tydliga kaffe och chokladtoner

AVSMAKNINGSMENY MAT 550:-/person BEER MATCHING DRYCKER 275:-/person

Observera, Denna avsmakningmeny går ej att få som vegetarisk