



Riddersviks Herrgård

Vad kul att ni ska äta vår nyårsmeny! Det kan vara svårt att veta vad man ska dricka till, så här kommer därför våra rekommendationer för vilken dryck man ska para maten med:

Förrätt - Lax med löjrom

Lax med löjrom och bubbel är en självklar och elegant kombination. Här möter vinets friska syra den feta laxen och löjrommens salta.

Charles de Fère - Blanc de Blancs Brut - 95:- (Nr 742501)

Ett friskt och ungdomligt mousserande vin med smak av gröna äpplen, citrus och en lätt kexig ton som ger både längd och fräschör – en perfekt inledning på kvällen.

Varmrätt - Oxfilé

Till vår grillade oxfilé med tryffelsky, stekt ostronskivling och potatispuré passar eleganta röda viner med friska syror, mjuk struktur och bäriga toner.

Mezzacorona - Pinot Nero ,2024 - 99:- (Nr 541101)

Ett bärigt och balanserat vin med inslag av jordgubbar, hallon, blodapelsin och örter, med en lätt fatton som möter tryffelns aromatik och svampens umami på ett följsamt sätt.

Bourgogne Pinot Noir - Labouré-Roi, 2024 - 145:- (Nr 547501)

Ett lättare vin med bäriga smaker av jordgubbar, skogshallon, körsbär, färska örter och lingon. Dess elegans och fräschör kompletterar oxfiléns rika smaker och tryffel på ett mycket smakfullt sätt.

Den vegetariska menyn

Till de jordnära och krämiga smakerna i vår vegetariska meny – från den skummiga jordärtskockssoppan till svamprisotton med parmesan och tryffel – rekommenderar vi ett vin som lyfter fram både fräschören och umamin i rätterna.

Spier Signature - Sauvignon Blanc Sémillon, 2025 - 89:-





Riddersviks Herrgård

Spier Signature - Sauvignon Blanc Sémillon, 2025 - 89:- (Nr 223401)

Ett aromatiskt och mycket friskt vin med fruktiga inslag av päron, galiamelon, krusbär, svartvinbärsblad och lime. Den livliga syran och de rena, fruktiga tonerna balanserar soppans rundhet och risottens intensitet, samtidigt som citrus- och örttonerna möter svampens jordiga karaktär med elegans.

Varmrätt - Torskrygg

Nyckeln till att hitta det perfekta vinet till fisk är att känna till kvaliteten på fisken som ska avnjutas. Torsk är en av våra mest älskade matfiskar, känd för sin milda smak och fasta konsistens. Ett friskt, medelfylligt vin med tydliga mineraltoner och fin fruktighet passar utmärkt. Här är våra två favoriter:

Inycon - Chardonnay, 2024 - 95:- (Nr 1241801)

Ett mycket fruktigt och ungdomligt vin med toner av gula päron, persika, ananas, kryddor och citrus. Den livliga frukten och fräscha syran ger en fin kontrast till fiskens milda smak och gör det här vinet till ett prisvärt och smakfullt val.

Petit Chablis - La Chablisienne, 2023 - 169:- (Nr 558501)

Ett nyanserat och friskt vin med inslag av gröna äpplen, mineral, örter, krusbär, päron och citron. Den rena mineraliteten och friska syran lyfter torsken på ett elegant sätt och kompletterar dess milda karaktär perfekt.

Dessert - Chokladcheesecake med körsbär

Till denna chokladdominerade efterrätt skulle vi rekommendera en rom som agerar som en smakbrytare mellan tuggorna. Vi rekommenderar följande:

Planteray- Grande Reserve Barbados - 309:- (Nr 1031001)

**Gott nytt år önskar vi på
Riddersviks Herrgård**

