

NYÅRSMENY

Amuse-bouche

VETESTRUT OCH KALIXLÖJROM

Krispig krustad med vispad västerbottenkräm, dill och Kalix löjrom.

Matchas med: U.Å André Jacquart et Fils, Vertus Expérience Extra Brut

VETESTRUT OCH TÅNGROM

Krispig krustad med vispad västerbottenkräm, dill och tångrom.

Matchas med: U.Å. André Jacquart et Fils Vertus Expérience Extra Brut

Förrätt

SOTAD PILGRIMSMUSSLA

Elegant beurre blanc, forellrom, kronärtskockskräm och grönlja.

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot Pouilly-Fumé "Terres Blanches"

KRONÄRTSKOCKAKRÄM MED TÅNGROM

Kronärtskockakräm med rökt tångrom, beurre blanch och friterad kronärtskocka (mjölkprotein)

Matchas med: 2022 Domaine du Bouchot Pouilly-Fumé "Terres Blanches"

Varmrätt

OXFILÉ MED ANKLEVER

Oxfile med anklever, madeirasås, minimorötter, potatispuré och svart tryffel (mjölkprotein)

Matchas med: 2022 Château du Moulin-à-Vent "Couvent des Thorins"

TORSKRYGG MED HUMMERSÅS

Lenrimmad torskrygg med hummersås, potatispuré, svart tryffel och svartkål (mjölkprotein, fisk, skaldjur)

Matchas med: 2024 Lesehof Stagård Grüner-Veltliner "Urban"

GRILLAD KEJSARHATT

Grillad kejsarhatt med jordärtskockspuré, svart tryffel, kantarellskum, jordärtskockachips och grön olja (mjölkprotein)

Matchas med: 2022 Dominique Cornin Mâcon-Chanitré, "Les Serreuxdières"

Dessert

HALLON OCH JORDGUBBSSORBET

Hallon och jordgubbssorbet med inkokta färska fikon toppad med champagne

Matchas med: Moscato d'Asti

Och till sist...

NYÅRSTRYFFEL

Hot shot-tryffel med kaffe/Galliano

Ljus chokladtryffel med hallon och solrosfrön

Matchas med: Diplomatico Mantuano Rom / Baileys / Martell cognac

NYÅRSMENY BARN

Förrätt

SOTAD PILGRIMSMUSSLA

Elegant beurre blanc, forellrom, kronärtskockskräm och grönlja.

TOAST SKAGEN

Klassisk skagen med handskalade räkor och löjrom på smörstekt levainbröd

Varmrätt, välj en

TORSK MED POTATIS & SMÖRSÅS

OXFILÉ MED KRISPIGA POMMES

PANNKAKOR MED SYLT & GRÄDDE

Dessert

EN KULA GLASS

Fråga oss om allergener