NYÅRSMENY

Amuse-bouche

Karljohankroketter med citroncrème och gräslök

Förrätt

Löjrom med potatiskräm med lagrad ost, brynt smör, färsk pepparrot, brödkrisp och gräslök

Varmrätt

Bergtunga med potatisterrin, smörslungad bladspenat och chablissås

Alt.

Helstekt Oxfilé med potatisterrin, rotselleripuré och murkelsås

Dessert

Chokladmarquise med hallon och passionsfruktsgel, lättvispad vaniljgrädde,
färska hallon och rostad mandel.

1095:-

NYÅRSMENY VEGETARISK

Amuse-bouche

Karljohankroketter med citroncrème och gräslök

Förrätt

Potatiskräm & lagrad ost med brynt smör, färsk pepparrot, brödkrisp och gräslök

Varmrätt

Smörbakad rotselleri med potatisterrin, svampduxelles och murkelsås

Dessert

Chokladmarquise med hallon och passionsfruktsgel, lättvispad vaniljgrädde,
färska hallon och rostad mandel.

995:-

NYÅRSMENY TAKEAWAY

Upphämtas mellan 15:00-16:00 den 31/12

Förrätt

Hummer- & räkröra serveras med löjrom från Kalix, smörstekt brioche, citronconfit- & wasabi-aioli, tellicherry-peppar och picklad lök

Varmrätt

Bergtunga med potatisterrin, smörslungad bladspenat och chablissås

Alt.

Oxfilé med potatisterrin, rotselleripuré och murkelsås

Dessert

Chokladcrémeux med saltkola, hallon, färskostkräm och saltade kaksmulor

625:-