

Nyårsmeny

Meny 695 kr

Hummersoppa serveras med en sallad på fänkål, blomkål, äpple, körvel och dill samt en tartar på pocherat ostron och gravad pilgrimsmussla med dragonolja.

Friterad kalvbräss med purjolökskräm, lakritspicklad lök, brynt hasselnötssmör och riven tryffel.

Oxfilé med en variation på rotselleri och en rödvinssås smaksatt med märg och anklever.

Chokladtartlett med choklad, havtornssorbet, havtornsmaräng, marshmallows och jordnötter.

Vegetariskmeny 695 kr

Soppa på potatis och purjolök med champagne, rökt silverlök, dragon och gruyere.

Variation på rotselleri med brynt smör, riven tryffel och äpple.

Risotto med karl-johan svamp, tryffelgrädde och enokisvamp.

Chokladtartlett med choklad, havtornssorbet, havtornsmaräng, marshmallows och jordnötter.

Vinpaket 500 kr

Le Contesse Prosecco Treviso Extra Dry

Domaine Louis Moreau Chablis

S.A. Prüm Riesling Kabinett

Cantina Valpantena Ripasso Superiore

Chateau Rieussec Sauternes

Vinpaket Corravin 750 kr

Prerrier-Jouët Grand Brut

Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Beauroys

S.A. Prüm Wehlener Sonnenuhr

Mauro Sebaste Barolo Prapo

Chateau Rieussec Sauternes

Vinpaket Vegetariskmeny 500 kr

Le Contesse Prosecco Treviso Extra Dry

Kenwood Vineyards Chardonnay

Domaine Louis Moreau Chablis

Mauro Sebaste Parigi

Chateau Rieussec Sauternes

Vinpaket Vegetariskmeny Corravin 750 kr

Prerrier-Jouët Grand Brut

Marimar La Masia

Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Beauroys

Paraschos not

Chateau Rieussec Sauternes