

Nyårssupé

En massa god mat och trevlig dryck det är receptet för att fira in det nya året på bästa vis. Det tycker iallafall vi. Välj mellan dessa två menyer.

Nyårssupé 1.

750 Kronor

Kalvbräss

Pankofriterad kalvbräss med bakade betor, chorizomajonnäs. Äpple och hasselnötsvinaigrette.

Pilgrismussla

Tartar på gravad pilgrismussla och rökt röding, vinaigrette på ostron och granskott. Picklad och rå blomkål och vattenkrasse.

Helstekt Oxfilé

Oxfilé med anklever, rödlökschutney med smak av portvin och sherry. Potatisfondant bakad i ankfett, varm vinaigrette på ankfett, lök, sherryvinäger, nötter och blandade örter.

Chokladkräm

Bakad chokladkräm med saltkola, krispig sockerkaka, inkokt ananas och variation på körsbär.



**Nyårssupé 2.
(vegetarisk)
650 Kronor**

Soppa

Potatis och purjolökssoppa med champagne, rågbröd och västerbottensost.

Jordärtsskocka

Variation på jordärtsskocka med brynt smör. Allmanäs tegel, tryffel och marconamandel.

Risotto

Svamprisotto med västerbottensost och rödlökschutney.

Chokladkräm

Bakad chokladkräm med saltkola, krispig sockerkaka, inkokt ananas och variation på körsbär.

