

Nyårssupé

Krämig hummersoppa med västerbottensost flarn

Creamy Lobster soup with Västerbottens cheese crisps

1 glas av Caldora Pinot Grigio

Löjrom serveras med västerbottensostpaj, crème fraîche och rödlök

Bleak roe served with Västerbottens cheese pie, crème fraîche and red onion

1 glas av Solitär Riesling Trocken, Mosel

Kräftfärserad rödtunga serveras med spritärtspuré, hummersås, kavringjord
samt färskrivna pepparrot

Crayfish filled Torbay sole served with green peas puree, lobster sauce and grated horseradish

1 glas av Albizzia Chardonnay di Toscana

eller/or

Oxfile Tournedos serveras med anklevermousse, smörstekta haricots verts,
potatisfondant samt madeirasås

*Grilled beef tournedos served with duck liver mousse, butter fried french beans,
potato fondant and madeira sauce*

1 glas av Artesis Côtes du Rhône

Chokladterriner på chokladjord serveras med vaniljglass
samt champagne marinerade körsbär

*Chocolate terrine on chocolate crust served with vanilla ice cream
and champagne marinated cherries*

1 glas av Kopke Tawney Port 10 yo

Meny: 895kr/person

Meny med vinpaket: 1375kr/person

Menu: 895SEK/person

Menu incl. wine package: 1375SEK/person