

## Nyårssupé

Krämig hummersoppa med frasig västerbottensost grissini

*Creamy Lobster soup with crispy Västerbottens cheese breadstick*

*1 glas av Caldora Pinot Grigio*

\*\*\*\*\*

Löjrom från Bottenviken med smörstekt toast, isad rödlök, syrad grädde & citron

*Vendace roe with butter fried toast, red onion, sour cream and lemon*

*1 glas av Solitär Riesling Trocken, Mosel*

\*\*\*\*\*

Rödtungafilé fylld med varmrökt lax, champagnesås,  
samt crème ninon

*Fillet of sole filled with smoked salmon served with Champagne sauce  
and crème ninon*

*1 glas av Albizzia Chardonnay di Toscana*

*eller/or*

Lågtempererad hjortytterfilé med rotselleri, svartvinbär, grönkål, lardo  
samt mörk oxford

*Low temperatured fillet of venison served with celeriac, blackcurrant, kale, lard  
and dark beef broth*

*1 glas av Artesis Côtes du Rhône*

\*\*\*\*\*

Chokladterriner med körsbär & vit chokladmousse

*Chocolate terrine served with cherries and white chocolate mousse*

*1 glas av Casarito Moscato D'Asti*

Meny: 1148kr/person  
rekommendation vinpaket: 480kr/person

*Menu: 1148SEK/person  
recommendation wine package: 480SEK/person*