

Nyårssupé 2020

Hummersallad med syrligt äpple, hasselnötter, brynt smör och rotselleri
Lobster salad with apple, hazelnuts, browned butter and celeriac

1 glas Champagne
Henriot Rosé Brut – Champagne

Timjan och svartpepparstekt hjortinnanlår, krämig karl-johansvamp, friterad svartrot och savokålsdolme
Thyme and black pepper roasted venison, creamed ceps, crispy salsify and savoy cabbage dumpling

1 glas Barolo med påfyllning
Cascina Ferrero 2013 – Piemonte

Svenska gårdsostar med plummonmarmelad, frökex och honung
Assortment of swedish cheese, plum confit, seed bisquits and honey

1 glas á 8cl Moulin Touchais
Vignobles Touchais 1999 – Loire

Hallonbavaroise med mörk chokladkräm och pistagemaräng
Raspberry bavaroise with dark chocolate ganache and pistachio meringues

1 glas á 8cl Brachetto d'Aqui
Pineto – Piemonte

Pris

Meny inklusive dryckespaket 1990:-

Meny inklusive alkoholfritt dryckespaket 1390:-

Vegetarisk Nyårssupé 2020

Svampkroetter med syltigt äpple, hasselnötter, brynt smör och rotselleri och puffat bovete
Mushroom croquettes with apple, hazelnuts, browned butter and celeriac

1 glas Champagne
Henriot Rosé Brut – Champagne

Långbakad rödbeta med björnbärsky, friterad svartrot och savokålsdolme fylld med belugalinser
Beetroot braised in blackberry jus, crispy salsify and savoy cabbage dumpling filled with beluga lentils

1 glas Chassagne-Montrachet 1er Cru med påfyllning
Morgeot – Bourgogne

Svenska gårdsostar med plummonmarmelad, frökex och honung
Assortment of swedish cheese, plum confit, seed bisquits and honey

1 glas á 8cl Moulin Touchais
Vignobles Touchais 1999 – Loire

Hallonbavaroise med mörk chokladkräm och pistagemaräng
Raspberry bavaroise with dark chocolate ganache and pistachio meringues

1 glas á 8cl Brachetto d'Aqui
Pineto – Piemonte

Pris

Meny inklusive dryckespaket 1990:-

Meny inklusive alkoholfritt dryckespaket 1390:-