

Welcome the New Year

Champagne & Amuse Bouch

Hummersoppa
med havskräftsterrine

Kall förrätt

Portergravad oxfilé
med hängmörad oxfilé, Kalixlöjrom,
ägg och krasse

Varm förrätt

Stekt kammussla
med beurre blanc, gurka,
kålrabbiblomma, dill och kaviar

Varmrätt

Örtstekt kalvfilé
med rostad jordärtskockscreme,
grönkål, tryffel, vinägersås och
dragonsmör

Dessert

Choklad & pistage
med chokladmousse, pistagekaka,
Champagnesorbet, kanderade
pistagenötter och chokladkrisp

Praline

Welcome the New Year Vegetarian

Champagne & Amuse Bouch

Soppa på rotselleri
med rotfrukts brunoise

Kall förrätt

Tartar "rödbeta"

med rödbeta, tångkaviar, ägg
och krasse

Varm förrätt

Grillad blomkål från Wåhlstedts

med grönt beurre blanc, gurka,
kålrabbiblomma och dill

Varmrätt

Örtstekt potatisterrine

med rbakat ägg, rostad
jordärtskockscreme, grönkål
tryffel, vinägersås och dragonsmör

Dessert

Choklad & pistage

med chokladmousse, pistagekaka,
Champagnesorbet, kanderade
pistagenötter och chokladkrisp

Praline

Kids menu

Förrätter

Hummersoppa 135:-
med havskräftsterrine

Skagenröra 125:-
med rostat bröd

Grönsaker 85:-
med dipp

Varmrätter

Bakad röding 210:-
med sockerärtor och smörsås

Steak minute 225:-
med bearnaise sås, bakad tomat
och pommes frites

Pankcakes 150:-
med sylt och grädde

Dessert

Glass och sorbet 125:-
tre sorter glass och sorbet

Choklad och pistage 135:-
med chokladmousse, pistagekaka,
Champagnesorbet, kanderade,
pistagenötter och chokladkrisp