

Nyårsmeny

Amuse-bouche

CANAPÉER

Krabbskagen, löjrom från Kalix och anklevermousse
Crab salad, caviar from Kalix and foie gras

Förrätt

HJORTCARPACCIO

Inlagda kantareller, Karl-Johansvampssalt och krasse emulsion
Venison carpaccio, pickled chantarelles, cep salt, cress emulsion

Varmrätt

TOURNEDOS AV OXFILÉ

Grillad oxfile, pommes duchesse, grönsaksterrine, tryffel bearnaise och rödvinnssås
Grilled tenderloin of beef, pommes duchesse, vegetable terrine, truffle bearnaise and redwine sauce

— ALTERNATIVT —

TORSKRYGG

Ångad torskrygg med mandel, pommes duchesse, grönsaksterrine och forellromshollandaise
Steamed loin of cod, almonds, pommes duchesse, vegetable terrine and trout roe hollandaise

Dessert

HJORTRONPARFAIT

Hjortronparfait med lakkagrädde och kaksmulor
Cloudberry parfait, cream with lakka and cookie crumble

TIDIG SITTING, MENY 745 KR / PER PERSON

SEN SITTING, MENY 865 KR / PER PERSON

VINPAKET 420 KR / PER PERSON