



Nyårsmeny

Amuse-bouche

Canapéer

Krabbskagen - Ljörom från Kalix - Anklevermousse

Crab salad, caviar from Kalix and foie gras

Förrätt - Starter

Hjortcarpaccio

Inlagda kantareller, Karl-Johansvampssalt och krasse emulsion

Venison carpaccio, pickled chantarelles, cep salt, cress emulsion

Varmrätt - Main

Tournedos av Oxfile

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/PERS

SEN SITTING, MENY 865 KR/PERS

VINPAKET 420 KR/PERS

