

• NYÅRSMENY •



CAFÉ LIQUERS & BIÈRES DE MARQUE

etabl 1897

CUISINE TRADITIONELLE RECOMMENDE



Aptitretare

Jordärtskocka på två sätt med karl-johansvamp och syrad silverlök
Jerusalem artichoke served two ways, cep and pickled silver skin onion

Förrätt

Hummersoppa med hummer och laxmousseline, laxrom och fänkål
Lobster soup, salmon mousseline, salmon roe and fennel

Varmrätt

Torskrygg med mandelpotatispuré, tryffel, burritana lökar, rödvinssås på
musselfond och syrad gulbeta
Filet of cod with truffle, almond potatoe puré, burritana onions, red
wine sauce and pickled beets

alt

Tournedos med anklever, tryffelsky, potatisterrine och haricots verts
Filet of beef, foie gras, truffle sauce and haricots verts

Dessert

Hjortronparfait med mörk chokladmousse, myltade hjortron, maränger
och rostade hasselnötter
Cloudberry parfait, chocolate mousse, cloudberries,
merengue and roasted hazelnut

Första sittning 17:00: 695

Andra sittning 20:00: 795

HAR DU ALLERGIER MÅSTE DU VIDTALA OSS!

Vi hanterar skaldjur, nötter, mejeriprodukter, fisk, ägg, soja, rotfrukter, senap, sesamfrön, glutenprodukter och muskot i vårt kök.

Det vi kompletterar med är senap, chilisås, ketchup och liknande råvaror. I dessa kan e-ämnena förekomma.

Vi använder både torkade kryddor och färska örter. Vi kan inte garantera att vår meny är fri från dessa produkter