

Nyårsmeny 2022



Förrätt

Hummersoppa med hummermousseline, kålrabbiblomma och surdegscrisp

* Jordärtskockssoppa med smak av tryffel serveras med jordärtskocksterrin samt kålrabbiblomma och surdegscrisp

Varmrätt

Oxfile från Dalsjöfors och oxsvansterrin med pistagenötter serveras med rökig rödvinssky, potatiskaka och pumpacrème

* Vitlök- och timjansstekt broccoli toppad med brynt smör och hasselnötter serveras med dillskum, potatiskaka och pumpacrème

Dessert

Chokladkaka med chokladcrème, bärmousse och rårörda lingon samt rostad vit choklad

550:-/person

*Vegetariskt alternativ markerat med **

Vintips

Förrätt

Tyskland – Rheingau, Georg Breuer Riesling Sauvage nr 5899 för 149kr
Frankrike – Champagne, Palmer Blanc de Blancs 2017 nr 7553 för 389kr

Varmrätt

Italien – Toscana, Col d'Orcia Rosso di Montalcino nr 2576 för 149kr
USA – Napa Valley, Black Stallion Cabernet Sauvignon nr 6207 för 259kr

Dessert

Italien – Piemonte, Brachetto d'Acqui nr 6260 för 99kr (375ml)

Sista dag för beställning är 27 dec och efter det går det inte att avboka eller ta bort antal

Reservation för att menyerna tar slut

Avhämtning nyårsafton 10:00-13:00, betalning med kort eller swish

En beskrivning på hur ni ska färdigställa menyn medföljer



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån.
Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC