

Nyårsmeny 2021

Entrérett - Amuse Bouche Hummer

Petits Choux – med lyxig fyllning på smetana, ingefära samt gräslök. Toppad med löjrom och hummer.

Förrätt – Lax

Parmasansnäcka fylld med lime, soja- och chilimarinerad lax. Serveras med sallad, granatäpple, koriander och timjan. Toppas med rostade pinjenötter.

Varmrätt – Bergtungafilé

Ansjovis- och kapisöverbakad bergtungafilé, serveras med citronpotatiskaka, vitvinsås, sparris, picklad morot/polkabeta/sockerärta, semitorkad tomat, vitlöksgrodda samt brynt smör.

Dessert – svartvinbärspanacotta

Chokladbrownie inbäddad i en utsökt vitchokladmousse smaksatt med ros och vanilj. Toppad med hallongelé, vispad svartvinbärspanacotta, hallonkräm, kakonibs samt oxalis.