

Nyårsmeny 2022

Meny 1 - Fisk eller kött till varmrätt

Förrätt: Tunt skuren biff-carpaccio med halstrad anklever, frasiga briochekrutonger, örtskott och kryddig vinegrette.

Varmrätt: Smörstekt piggvar med pocherade ostron, kålterriner, tryfferad potatiskräm och fläderkryddad champagnesås.

eller

Nystekt clubstek med bordelaisesås, tryfferad potatiskräm, kålterriner och rökt svartrot.

Dessert: Guldkupa fylld med äppelkompott, kardemummasorbet och äppelkrisp.

Ostbricka: 3 sorters svenska gårdsostar med hemkokat marmelad serveras med hårt och mjukt bröd.

Tillval

Före förrätt: Frasiga potatisknyten med rom-dipp.

Mellan varmrätt och dessert: Älgörtsorbet med gurkvatten smaksatt med ängssyra.

Meny 2 - Vegetarisk

Förrätt: Svampfyllda dumplings med svampbuljong, sojamarinerade bondbönor, valnötter och gari.

Varmrätt: Jordärtskockskrämer med frasig jordärtskocka, rökt svartrot, kålterriner, frasig bönkroket och skummig rostad kålsås.

Dessert: Guldkupa fylld med äppelkompott, kardemummasorbet och äppelkrisp.

Ostbricka: 3 sorters svenska gårdsostar med hemkokat marmelad serveras med hårt och mjukt bröd.

Tillval

Före förrätt: Frasiga potatisknyten med dipp gjort av smetana, tång, alger & finskuren lök.

Mellan varmrätt och dessert: Älgörtsorbet med gurkvatten smaksatt med ängssyra.



Välkommen!