

Nyårs-meny

Tre rätter: 575kr (veg. 475kr)

Förrätt

Hummersoppa

Serveras med räkor, kräftor och blåmusslor.

Dr Fisher Riesling 2020 (Riesling) 155kr

Vegetariskt alternativ

Tarte Flambée Hiver

Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, Gruyèreost, friterad grönkål, inlagt äpple i nejlika och stjärnanis, hyvlad parmesan, saltrostade valnötter, silverlök och citronhonung.

Jean Philippe Merchand Bourgogne 2022 (Chardonnay) 150kr

Varmrätt

Pepparbiff

Stekt tournedos på oxfilé med citronfrästa haricots verts, steklök och pepparsås.

Serveras med pommes frites.

Chateau Courlat 2015 (Merlot, Cabernet Franc) 150kr

Vegetariskt alternativ

Vegetarisk "carpaccio"

Skivad rostad kastanjechampinjon, inlagd morot med kryddpeppar, syltad steklök, friterad persilja och silverlök, confiterad vitlökskräm, vermouthreduktion samt vörtbrödskrisp. Serveras med potatispuré med brynt smör och hasselnötter.

Novaia Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2021

(Corvina, Corvinone, Rondinella) 155Kr

Dessert

Grillad ananas

Grillad ananas inkokt i rom, vanilj, kanel, stjärnanis och chili. Serveras med vaniljglass.

Viberti Moscato D'Asti DOCG (Moscato) 89kr