



NYÅRSMENY

1095 kr, inklusive ett glas Cava
Uppgradera till Champagne +45 kr

AMUSE BOUCHE

Champagne- & tomatbisque

FÖRRÄTT

Halstrad Pilgrimsussla och hummer "Thermidor"

*2023 Riesling Cuvée Europe, Dopff au Moulin
Riesling, Alsace, France,*

VARMRÄTT

Svensk Oxfile på blomkålspuré med rostad blomkål, rökt sidfläsk,
tryffelsås samt Hasselbackspotatis

*2023 Langhe Nebbiolo, Ebbio, Fontanafredda
Nebbiolo, Piedmont, Italy, 2023*

eller

Grillad Piggvar på blomkålspuré med rostad blomkål, tryffelsås samt
Hasselbackspotatis

*2019 Tres Viñas Blanco Reserva, Baron de Ley
Viura/Malvasia, Rioja, Spain*

OST

En bit Sörmlands Ädel från Jürss mejeri

DESSERT

Passionsmousse på chokladtryffelbotten, passionscrème,
mörk chokladcremaux samt maräng

*2021 Grande Réserve Sauternes, Kressmann
Bordeaux, France*

VINPAKET

495 kr

1 glas till förrätten
1 glas med ombjudning till varmrätten
1 glas dessertvin