Nyårsmeny 2025

4-rätters meny

Amuse bouche

Krämig jordärtskockssoppa med brysselkål,
svamp och krutonger

Förrätt

Välj mellan

Hummer- och färskostbakelse på solrosbröd,
toppad med regnbågsrom, chiliolja och citron

Getostkroketter med rödlöksmarmelad, picklad
gulbeta och friterad palsternacka

Varmrätt

Välj mellan

Oxfilé med rödvinssås, stekt tomat,
potatisbakelse med västerbottenost,
svampkräm och sparris

Torskrygg med pressad potatis, brynt smör, riven
pepparrot, blancherade grönsaker och citron

Smörbakad blomkål med svamprisotto, friterad
grönkål och balsamicokräm

Dessert

Limecheesecake med maräng täcke,
blåbärskompott och färska bär