

Happy New Year!

FÖRRÄTTER/ENTRÉES

Toast Skagen på färska, handskalade räkor & löjrom

Toast Skagen with fresh, hand peeled shrimp & vendace roe

Bruschetta med buffelmozzarella, basilika & tryffelmayo
samt balsamicoreduktion

*Bruschetta with buffalo mozzarella, basil, truffle mayo
& balsamico reduction*

Löjromstoast med crème fraîche, hackad rödlök,
gräslök, citron & dill

Toast with vendace roe, sour cream, red onions, fresh chives, lemon & dill

VARMRÄTTER/MAIN

Smörstekt rödingfile serveras med duchessepotatis,
champagnesås, friterade rotfrukter, toppad med
smörslungad scampi

*Butter-fried filet of salmon served with duchesse potatoes, champagne sauce
& deep fried root vegetables. Served with scampi tossed in butter*

Oxfile tournedos med jordärtskockspuré smaksatt med tryffel,
rödvinsås, smörstekt ostronskivling och grillade kvisttomater.

Serveras med potatisgratäng

*Tournedous of beef tenderloin with truffle induces purée of jerusalem
artichoke, red wine gravy, butter fried oyster mushroom & grilled tomatoes.
Served with potatoes au gratin*

VEGETARISKT

Hemgjorda cannelloni fyllda med skogssvamp & ricotta.
Serveras i béchamelsås toppad med riven tryffel & parmesan

*Home-made cannelloni filled with forest mushrooms & ricotta cheese.
Served in Béchamel sauce topped with grated truffle & parmesan*

DESSERT

Chokladfondant med vaniljglass & hallonsås
Chocolate fondant with vanilla ice cream & raspberry sauce

Crème brûlée med smak av saffran samt bärkompott

Saffron crème brûlée with berry compote

PRIS INKL. VÄLKOMSTDRINK*

2 rätter/courses 690:-

3 rätter/courses 830:-

* Mousserande vin eller alkoholfritt alternativ