

NYÅRSSUPÉ 2019

AMUSE BOUCHE:

Nyrökt röding med rotfruktschips, jordärtskockspuré och purjolöksaska

Veg:

Bakad jordärtskocka med jordärtskockspuré, rotfruktschips, confiterad tomat och purjolöksaska

FÖRRÄTT:

Hummertimbal med avokado, västerbottensost-flarn, vattenkrasse, forellrom och hummercoulis

Veg:

Västerbottenpaj med tångkaviar, rödlök, smetana, gräslök och citron

VARMRÄTT:

Svensk hängmörad oxfilétournedos med svampsauté, portvinssås, ölkaramelliserad smålök och fransk potatiskaka

Veg:

Honungsbakad butternutpumpa med ölkaramelliserad smålök, fransk potatiskaka och sauterad svamp

DESSERT:

Mörk chokladganache med rommarinerade skogsbär, bränd maräng och nötcrisp

BARNMENY, UPP TILL 12 ÅR:

Oxfile med bearnaisesås, pommes frites och tomatsallad

Chokladganache med vaniljglass, maräng och bär