

Nyårsmeny 2021

Amuse-bouche

Örtig chevrecrème serveras på pastachips med picklad tomat och chiliolja.

Chevrecrème with herbs served on pasta crisp with pickled tomato and chili oil.

Förrätt

Klassisk löjromstoast.

Swedish classic bleak roe on toast.

Varmrätter

Helstekt baconlindad oxfilé serveras med brynt rosmarinsmör och potatiskaka med Wrångebäckost.

Ovenbaked bacon wrapped fillet of beef served with brown rosemary butter and a potato cake with Wrångebäck cheese.

*

Gräddiga Moules Frites smaksatta med gueuze, fänkål och dill, toppas med en halstrad pilgrimsmussla.

Creamy Moules Frites flavored with gueuze, fennel and dill, topped with a lightly fried scallop.

Dessert

Crème Brulée serveras med hallonlambic sorbet.

Crème Brulée served with raspberry lambic sorbet.

GOTT NYTT ÅR!

