



Nyårsafton 2025

SNITTAR & BUBBEL

Prosecco eller Rickard Juhlin Blanc de Blancs 0%
Byt mot Champagne +50:- tillägg



Nyårsmeny 795kr

FÖRRÄTT

Sotad laxrygg med örtrème, regnbågsrom, rostade sesamfrön,
hyvlad rädisa och skaldjursvinaigrette

HUVUDRÄTT

Helstekt oxfilé med confiterad och friterad bakpotatis,
vitlök- och persiljesmör, gravad tomat, stekt svamp med
haricots verts och portvinssås

DESSERT

Chokladfondant med färska bär, ljumna hjortron,
bärcoulis och vaniljglass



Vegetarisk Meny 675kr

FÖRRÄTT

Grillad zucchini med örtrème, röd tångrom,
rostade sesamfrön, hyvlad rädisa och vinaigrette

HUVUDRÄTT

Bakad och panerad rotselleri med confiterad och friterad bakpotatis,
vitlök- och persiljesmör, gravad tomat, stekt svamp med haricots verts
och rödvinsreduktion

DESSERT

Chokladfondant med färska bär, ljumna hjortron,
bärcoulis och vaniljglass

*Den vegetariska menyn kan vegananpassas

