

NYÅRSSUPÉ 2018

Välkomna till vår klassiska nyårsmiddag.
Vi serverar en trerätters supé där ni har två alternativ till varje rätt.
Till denna meny har vår sommelier valt ut passande viner som finns i ett
vinpaket med ett glas Champagne som fördrink.

FÖRRÄTT

Sotad Biffcarpaccio

tryffelcrème, 24 mån parmesan, olivolja, ruccola & pinjenötter
2015 Au Bon Climat, Pinot Noir, Santa Barbara (Us.)

Toast Skagen med Svensk löjrom

2017 La Chablisienne, Chablis, Bourgogne (Fr.)

HUVUDRÄTT

Butlers Pepparstek på hängmörad oxfilé från Bjursunds slakteri

grönpepparsås, confiterad tomat & Fransk potatisgratäng
2015 Bogle, Cabernet Sauvignon, Central Valley (Us.)

Bakad Röding

forellrom, sockerärtor, vitvinssås & dillkokt potatis
2015 Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara (Us.)

DESSERT

Crème Brûlée

2009 Tokaj Aszú 5 Puttonyos, Tokaj-Hegyalja (Ung.)

Tobleroneparfait

halloncoulis & rostade nötter
2015 Delas, La Pastourelle Muscat de Venise, Rhône (Fr.)

Menypris 695.-
Vinpaket med ett glas Champagne (Nicolas Feuillatte Brut) 475.-