

# Nyårssupé med dryckespaket

## Kanapéer

**Kalixlöjrom, syrad grädde**

*vendace roe, smetana*

&

**Syltad svamp, Almnäs tegel**

*Pickled mushrooms, Almnäs tegel*

## Förrätt

**Hummer med tomaterrine, citronkräm, basilika och rostade pinjekärnor**

*Lobster with tomato terrine lemon cream, basil and roasted pine nuts*

## Huvudrätt

**Smörstekt torskrygg med mussel- och champagnesås, persiljebakad svartrot och stekt svamp**

*Steamed loin of cod with mussel and champagne sauce, parsley baked salsify and mushrooms*

## Efterrätt

**Mjölchokladparfait smaksatt med rostade hasselnötter, hallonkräm, färska hallon och mjuk apelsinkaka**

*Milk chocolate parfait with hazelnuts, raspberry cream, fresh raspberries and soft orange cake*

## Pris

Meny 1255:-

Dryckespaket 895:-

\*Vänligen notera att bokningar efter 19.30 kombineras med vårt dryckespaket

HOTEL  
SHEPPS  
HOLMEN

# Nyårssupé utan dryckespaket

## Kanapéer

**Kalixlöjrom, syrad grädde**

*vendace roe, smetana*

&

**Syltad svamp, Almnäs tegel**

*Pickled mushrooms, Almnäs tegel*

## Förrätt

**Hummer med tomaterrine, citronkräm, basilika och rostade pinjekärnor**

*Lobster with tomato terrine lemon cream, basil and roasted pine nuts*

## Huvudrätt

**Smörstekt torskrygg med mussel- och champagnesås, persiljebakad svartrot och stekt svamp**

*Steamed loin of cod with mussel and champagne sauce, parsley baked salsify and mushrooms*

## Efterrätt

**Mjölchokladparfait smaksatt med rostade hasselnötter, hallonkräm, färska hallon och mjuk apelsinkaka**

*Milk chocolate parfait with hazelnuts, raspberry cream, fresh raspberries and soft orange cake*

## Pris

Meny 1255:-

Alkoholfritt Dryckespaket 350:-

\*Vänligen notera att bokningar efter 19.30 kombineras med vårt dryckespaket

HOTEL  
SHEPPS  
HOLMEN