

Nyårssupé / New Years Dinner

1695 sek / person

ETT GLAS CHAMPAGNE VID ANKOMST ONE GLASS OF CHAMPAGNE AT ARRIVAL

AMUSE-BOUCHE

TOAST SKAGEN

CREAMY SHRIMP TOAST

VÄSTERBOTTENPAJ MED LINGON OCH SMETANA

VÄSTERBOTTEN PIE WITH LINGON BERRIES AND SMETANA

LUFTTORKAD OXE MED KAVRING OCH TOPPAD MED PEPPAROTSKRÄM

AIR DRIED OX WITH SWEET RYE BREAD AND TOPPED WITH HORSERADISH CREAM

FÖRRÄTT/STARTER

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED GULBETSPURÉ, CITRONPICKLAD GURKA, SKUMMAD VITVINSSÅS OCH RÖKT SMÖR

BROILED SCALLOPS WITH YELLOW BEET PURÉE, LEMON PICKLED CUCUMBERS, FOAMED WHITE WINE SAUCE AND SMOKED

BUTTER

ELLER/OR

RÅBIFF PÅ OXFILÉ MED TRYFFELMAJONNÄS OCH ROSTAD LÖK

STEAK TARTAR MADE FROM FILLET OF BEEF WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND ROASTED ONION

VARMRÄTT/MAIN COURSE

SMÖRSTEKT KOLJA TOPPAD MED HUMMERKÖTT, SERVERAS MED PRESSAD POTATIS, SPENAT, SOCKERÄRTOR OCH SKUMMAD HUMMERSÅS

BUTTER FRIED HADDOCK TOPPED WITH LOBSTER MEAT, SERVED WITH PRESSED POTATOES, SPINACH, SWEET PEAS AND FOAMED LOBSTER SAUCE

ELLER/OR

OXFILÉ TOPPAD MED HALSTRAD ANKLEVER, KRISPIG GRÖNKÅL, FRITERAD ROSMARIN, ROSTAD TOMAT, FRASIGA KROKETTER OCH GRÖNPEPPARSÅS

FILLET OF BEEF TOPPED WITH SEARED DUCK LIVER, CRISPY GREEN CABBAGE, FRIED ROSEMARY, ROASTED TOMATO, CRUSTY CROQUETTES AND GREEN PEPPER SAUCE

DESSERT/ DESSERT

VITCHOKLADKUPOL MED HALLONMOUSSE, FÄRSKA BÄR, TOPPAD MED BLOMMOR OCH GULDFLINGOR
WHITE CHOCOLATE DOME WITH RASPBERRY MOUSSE, FRESH BERRIES, TOPPED WITH FLOWERS AND GOLD FLAKES

CHOKLADTRYFFEL
CHOCOLATE TRUFFLE