

# *Nyårssupé / New Years Dinner*

*1695 sek / person*

## **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 DIED OX WITH SWEET RYE BREAD AND TOPPED WITH HORSERADISH CREAM

## **FÖRRÄTT/STARTER**

**HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED GULBETSSPURÉ, 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 WITH 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 MOUSE, FRESH BERRIES, TOPPED WITH FLOWERS AND GOLD FLAKES

**TRYFFEL**  
TRUFFLE

ETT GLAS CHAMPAGNE VID ANKOMST ONE GLASS OF CHAMPAGNE AT ARRIVAL