

NYÅRSSUPÉ

FÖRSTA SERVERING

OXTARTAR

Tartar på SRB-oxfile med olivolja, brödsmulor, smörgåskrasse, gräslök, syrad peppargrädde, friterat Wrångebäckstostchips med paprika, löjrom, sotad steklök och körvel.

ANDRA SERVERING

HUMMER

Hummer med havskräftsbisque, äppelkolor, äppelpuré, fänkålsrudité, fänkålsdill, blåklint, tagetes och smörstekt brioche.

VARMRÄTT

ÄLG

Älginnanlår med rödbets- och blåbärskrämer, purjolöksdj, portvinsky, enbärsemulsion och friterad jordärtskocka.

DESSERT

ÄPPLE

Bakade äpplen med kolakaka, kanderade fänkålsfrön, äppelkaramell och fänkålssorbet.

NYÅRSSUPÉ | VEGETARISK

FÖRSTA SERVERING

VATTENMELON

Stekt komprimerad vattenmelon i filodeg med lönnssirap, vattenkrasse och olivolja.

ANDRA SERVERING

ROTSELLERI

*Hummer med havskräftsbisque, äppelkolor, äppelpuré, fänkålsrudité,
fänkålsdill, blåklint, tagetes och smörstekt brioche.*

VARMRÄTT

SPETSKÅL

*Bakad spetskål med friterade dumplings fyllda med pak choi och shiitake, ponzusås,
salladslök, koriander, dragen purjolök, picklad röd chili och yzupicklad pumpa.*

DESSERT

ÄPPLE

Bakade äpplen med kolakaka, kanderade fänkålsfrön, äppelkaramell och fänkålssorbet.