

Nyårssupé

2022 / 2023

Förrätt №1

Hjortron glacerad carpaccio, serveras med hårdost Almnäs tegel, syrade lingon, granskottskräm samt ruccola.

Pinot Gris

Fernand Engel Pinot Gris Réserve 2021
478.-/132.-

ekologisk

Förrätt №2

Klar tomatsoppa serveras med lättrökt havskräfta, toppat med fänkålpicklad gurka.

Chardonnay

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
En Vallerot 2018
678.-/178.-

Mellanrätt

Citronsorbet

Varmrätt

Klassisk oxfilé Rossini serveras med potatiskaka smaksatt med Västerbottenost.

Syrah, Cabernet Sauvignon

Triennes Les Auréliens Rouge 2018
568.-/156.-

ekologisk

Dessert

Mascarpone parfait tillsammans med kaffesmul och Limoncello curd

Sauvignon blanc

Granello 2018 (500ml)
545.-/72.-

