

## NYÅRSMENY

2023

### Kanapé

Champagnegratinerat ostron a ' la "Rockefeller"

Vin

Champagne

Nicolas Feuillatte

### Förrätt

Smörpocherad hummers med syrlig sallad på blod-grapefrukt, Granny Smith äpple, & brioche krutonger & färska örter

Vin:

Riesling Cuvee Fredric Emile Trimbach

### Varmrätt

Smörstekt piggvarsfilé med mandelpotatiscreme sauterad grön sparris, plockad röd Steklök, murklor & Champagnesås med körvel & dill

Vin

Gevrey-Chambertin 2020 Marchand-Tawse

### Ost

Grottlagrad Gruyere & Kaltbache tryffel firterade saltade marconamandlar & fikonmarmelad

Vin

Gevrey-Chambertin 2020 Marchand-Tawse

### Dessert

Inkokta åkerbär med färskostmousse, åkerbärscurd, mandelkaka toppas med vit chokladsnö & rostade mandlar

Vin

Champagne Tattering Demi Sec

5 rätters meny 1595:-  
Vinpaket 1395:-

