

NYÅRSMENY

TVÅ SNITTAR

LÖJROM MED PICKLAD RÖDLÖK OCH SMETANA

ANKLEVERMOUSSE MED SMÅLT LÖK OCH KÖRSBÄR

Cremant de Bourgogne, Château Fuissé, Bourgogne

FÖRRÄTT

HUMMERSOPPA MED SMÖRSTEKT HUMMER
OCH KRASSEKRÄM

Chablis, William Fevre, Bourgogne

VARMRÄTT

OXFILÉ ROSSINI MED TRYFFELSKY
OCH POTATISKROKETTER

Roda Reserve, Bodegas Roda, Rioja

ELLER

HÄLLEFLUNDRA MED BEURRE BLANC, AVRUGA OCH
SMÖRKOKT POTATIS

Tete de Cru, Château Fuisse, Bourgogne

DESSERT

LIMONCELLO SORBET

OST

LIVAROT MED TRYFFELHONUNG

Macvin, Domaine des Marnes Blanches, Jura

DESSERT

VARMBAKAD CHOKLADMOUSSE MED HALLON

Maury Expression, Mas de Lavaill, Languedoc

TILL TOLVSLAGET DRICKER VI

Pol Roger Brut, Champagne

Rouge

GAMLA STANS STEKHUS

Ordinarie meny: 940:-

Meny + exklusivt vinpaket: 2018:-

Meny + alkoholfritt dryckespaket: 1418:-

NYÅRSMENY

VEGETARISKT NYÅR

TVÅ SNITTAR

ROSTADE OCH PICKLADE BETOR MED BRYNT GETMESSMÖR
FRITERAD MINIMAJA MED TRYFFELMAJONNÄS OCH PARMESAN
Cremant de Bourgogne, Château Fuissé, Bourgogne

FÖRRÄTT

JORDÄRTSKOCKSSOPPA
MED ALBATRYFFEL
Chablis, William Fevre, Bourgogne

VARMRÄTT

GRILLAD ROTSELLERI MED VARIATION AV BLOMKÅL
SAMT HASSELNÖTTER OCH GRUYÈRE
Tête de Cru, Château Fuissé, Bourgogne

DESSERT

LIMONCELLO SORBET

OST

LIVAROT MED TRYFFELHONUNG
Macvin, Domaine des Marnes Blanches, Jura

DESSERT

VARMBAKAD CHOKLADMousse MED HALLON
Maury Expression, Mas de Lavaül, Languedoc

TILL TOLVSLAGET DRICKER VI

Pol Roger Brut, Champagne

Rouge

GAMLA STANS STEKHUS

Vegetarisk meny: 795:-
Meny + exklusivt vinpaket: 1873:-
Meny + alkoholfritt dryckespaket: 1273:-