

## FÖRRÄTTER/ STARTERS

Ostron Fine de Claire från Marennes med mignonette Oysters Fine de Claire from Marennes with mignonette 35/st 180/6st 330/12st

Ostron Rockefeller, gratinerade ostron från Marennes Oysters Rockefeller, gratinated oysters from Marennes 120/3st 210/6st 390/12st

Hummersoppa med pilgrimsmussla, konjaksgrädd och svart tryffel Lobster bisque with scallop, cognac cream and black truffle 205

Råbiff med dijonmajonnäs, kapris, krasse och picklad silverlök Steak tartar with dijon mustard, capers, cress and pickled white onion 195

Som huvudrätt med pommes frites As a main course with french fries 325

Savoykålsknytte med Karljohansvamp, fårost, hasselnötter och svart tryffel Savoy cabbage dumplings with porcini mushroom, sheep cheese, hazelnuts and black truffle 195

## VARMRÄTTER/ MAINS

Grillad kalventrecôte med rödvinssky, örtsmör, trattkantareller och getostkroketter Grilled veal entrecôte with red wine jus, herb butter, funnel chantarells and goat cheese croquettes 405

Ångad gös med vitvinssås, forellrom, friterad havskräfta och rostad blomkål Steamed pikeperch with white wine sauce, rainbow trout roe, deep fried langustine and roasted cauliflower 405

Friterad eldost med chimichurri, broccolini, grönkål och jordärtskockskrämm Deep fried "eldost" with chimichurri, broccolini, kale and jerusalem artichoke puré 275

## VEGETARISK NYÅRSSUPÉ / VEGETARIAN FOUR COURSE MENU

French toast med tångkaviar, crème fraiche och bakad äggula French toast with seaweed caviar, crème fraiche and tempered egg yolk

Savoykålsknytte med Karljohansvamp, fårost, hasselnötter och svart tryffel Savoy cabbage dumplings with porcini mushroom, sheep cheese, hazelnuts and black truffle

Friterad eldost med chimichurri, broccolini, grönkål och jordärtskockskrämm Deep fried "eldost" with chimichurri, broccolini, kale and jerusalem artichoke puré

Rötigrillat äpple med kardemummaglass, kaksmulor, kolasås och maräng Rôti grilled apple with cardemum ice cream, crumbles, russian candy and merengue 655

## NYÅRSSUPÉ / FOUR COURSE MENU

French toast med Oscietra kaviar, crème fraiche och bakad äggula French toast with Oscietra caviar, crème fraiche and tempered egg yolk

Hummersoppa med pilgrimsmussla, konjaksgrädd och svart tryffel Lobster bisque with scallop, cognac cream and black truffle

val av varmrätt choice of main course

Grillad kalventrecôte med rödvinssky, örtsmör, trattkantareller och getostkroketter Grilled veal entrecôte with red wine jus, herb butter, funnel chantarells and goat cheese croquettes

eller or

Ångad gös med vitvinssås, forellrom, friterad havskräfta och rostad blomkål Steamed pikeperch with white wine sauce, rainbow trout roe, deep fried langustine and roasted cauliflower

Rötigrillat äpple med kardemummaglass, kaksmulor, kolasås och maräng Rôti grilled apple with cardemum ice cream, crumbles, russian candy and merengue 795

## VINPAKET/ WINE PAIRING

2015 Pol Roger, Brut Vintage, Champagne  
2012 Alain Brumont, Château Montus Blanc, Pacherenc-Vic-Bilh  
eller or  
2018 J.L Colombo, Les Fées Brunes, Crozes-Hermitage  
eller or  
2019 Domaine Billaud Simon, Chablis  
2018 Brännland Iscider, Barrique, Västerbotten  
645

## DESSERT/ DESSERT

Hjortron med stekt brioche, mandelflarn och vaniljglass Cloudberry with fried brioche, almond biscuit and vanilla ice cream 135

Chokladtryffel Chocolate truffle 55

Rötigrillat äpple med kardemummaglass, kaksmulor, kolasås och maräng Rôti grilled apple with cardemum ice cream, crumbles, russian candy and merengue 135

Ostar från Löt gårdsmejeri Cheese from Löt dairy farm 65/st, 190/3st Drottning Omma, Gammalkil blå, Getbrie

Serveras med marmelad och fröknäcke Served with marmalade and hard bread

## CHAMPAGNE

### POL ROGER

NV Brut Réserve 990  
NV Pure Extra Brut 1400  
2009 Cuvée Sir Winston Churchill 2950  
2012 Brut Rosé 1250  
2013 Brut Vintage 245/1350  
2013 Blanc de Blancs 1350

NV Mandois, Brut 185/890

NV Perrier Jouët, Grand Cru Brut 1600

### LOUIS ROEDERER

2010 Rosé 1200  
2012 Vintage 2800  
2013 Cristal Brut Vintage 4250