Christmas DINNER MENU

Julens första smaker

Fyra mindre rätter serveras som sharing vid bordet

Matjessill

Bakat ägg, rökt gräddfil, forellrom, picklad kålrabbi & brynt smör

Terrin på anka & karljohansvamp

Ministruva, björnbär & Sauternesrussin

Lättgravad lax

Pepparrotscrème, gurka, dill & krispig råg

Hembakat vörtbröd

Vispat smör & lagrad svensk ost

SÄTT GULDKANT PÅ JULMIDDAGEN CAVIAR & VODKA 200 KR/PERSON

Andra serveringen

Smörbakad torskrygg

Rostad jordärtskocka, sotad fänkål, smörstekt svartkål, forellrom samt beurre blanc på skaldjur, saffran & champagne

Tredje serveringen

Bakad fläsksida från Rosersbergs gård

Äppelgel, smörstekt vinterkål, rotselleripuré, fläsksky med äpple, älgört & picklade senapskorn

Fjärde serveringen

Svenska vinteräpplen

Kardemummaglass, rostad kavring & kola på brynt smör

Lägg till - Ostservering – 85 kr/person

Utvalda svenska ostar, glöggkokta fikon, rostat bovetekrisp & hembakat fröknäcke

Ostserveringen erbjuds som en extra servering mellan varmrätt och dessert.

FYRA SERVERINGAR

795 KR PER PERSON

Christmas DINNER MENU

Julens första smaker

Fyra mindre rätter serveras som sharing vid bordet.

Matjessill
Bakat ägg, rökt gräddfil, forellrom, picklad kålrabbi & brynt smör

Terrin på anka & karljohansvamp
Ministruva, björnbär & Sauternesrussin

Lättgravad lax
Pepparrotscrème, gurka, dill & krispig råg

Hembakat vörtbröd
Vispat smör & lagrad svensk ost

SÄTT GULDKANT PÅ JULMIDDAGEN CAVIAR & VODKA 200 KR/PERSON

Andra serveringen

Bakad fläsksida från Rosersbergs gård
Äppelgel, smörstekt vinterkål, rotselleripuré, fläsksky med äpple, älgört & picklade senapskorn

Tredje serveringen

Svenska vinteräpplen
Kardemummaglass, rostad kavring & kola på brynt smör

Lägg till - Ostservering – 85 kr/person
Utvalda svenska ostar, glöggkokta fikon, rostat bovetekrisp & hembakat fröknäcke
Ostserveringen erbjuds som en extra servering mellan varmrätt och dessert.

TRE SERVERINGAR
650 KR PER PERSON