

Nyårsafton 2019
Årstiderna i Kockska huset

Canapéer

Ostron, foie gras, halstrad tonfisk

Havskräfta

Öppen ravioli, bakad rotselleri & brynt smörcreme

Pastramikryddad marulksfilé

Krispig svartrot & persiljemusselsås

Örtbakad kalvrygg

Vinkokt lök, pommes Anna & murkelsås

Tre skånska ostar med marmelad

Choklad- och apelsingateau

Blodapelsinsorbet

Meny 1150 kr

Vår Sommeliers förslag:

Stout från Sibbarps Husbryggeri

Senteurs des Vignes Albert Mann (BIO)

Spätburgunder Ortswein Klassiker

Châteauneuf-du-Pape Saint Gayan

Brännlands Iscider

Brachetto d'Asti

—

Ett glas till varje rätt - 795 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket

Allergier eller fobier? Meddela oss