

Årstidernas
Januarimeny / Seasonal Menu

Jordärtskockssoppa

Tartar på gravad dovhjort & löjromsemulsion
Jerusalem artichoke soup with venison tartar and caviar of Kalix



Årstidernas fisk- & skaldjursbouillabaisse med rouille

Lax, torsk, musslor, räkor & Gruyèrgratinerat surdegsbröd
Fish and seafood bouillabaisse with rouille



Sotad ryggbiff med en sky på stout från Sibbarp

Persiljerotspuré, örtolja & karamelliserad schalottenlök
Blackened sirloin with stout gravy, parsley root purée and herb oil



Vit & mörk chokladterriner med citrusfrukt

White and dark chocolate terrine with citrus ganache

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

2016, Domaine Paul Blanck Pinot Blanc Magnum, Alsace



2018, Chablis 1^{er} Cru "Vaillons" Camille Besson, Bourgogne



2016, Hahn SLH Pinot Noir, Santa Lucia, California



Blandy's Rich Malmsey 10 Years Old, Madeira

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 470 kr

Trerätters vinpaket / *three course wines* - 320 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket