DEN
GYLDENE
FREDEN

1722

Nyårssupé

Avnjut en supé och skåla in det nya året med oss. Vi serverar en meny om fyra serveringar med utvald dryck till.

Smörkokt hummer
Sotad kammussla, rostad morotskompott, fänkålsmousse & hummersås

Butter-Poached Lobster
Charred scallop, roasted carrot compote, fennel mousse & lobster sauce

Arlaux Grand Cuvée, Champagne, Frankrike

****

Oxfilé ”Rossini”
Tryffelpuré, brioche, anklever, spenat & madeirasky

Beef Tenderloin “Rossini”
Truffle purée, brioche, foie gras, spinach & Madeira jus

Domaine Les Creisses, 2024, Languwdoc, Frankrike

Alternativt

Pocherad piggvar
Havskräfts-mousselin, vitvinssås, potatiskrokett, dragon & sommarens ramslökskapris

Poached Turbot
Langoustine mousseline, white wine sauce, potato croquette, tarragon & summer ramson capers

Bourgogne Blanc, Eric Vairet, 2025, Frankrike

****

Lagrade ostar
Frukt & nötbröd samt kvittenkompott
Comté, Brie de Meaux, Morbier

Aged Cheeses
Fruit & nut bread with quince compote
Comté, Brie de Meaux, Morbier

Vin Jaune, Domaine Amélie Guillot, 2018, Arbois, Frankrike

****

Grand dessert
Citrontarte, Crème Brûlée, Macaron, Choklad & nöt-tarte, Frangipane med blåbär

Grand Dessert
Lemon tart, Crème Brûlée, Macaron, Chocolate & Nut Tart, Blueberry Frangipane

Dr. Burklin-Wolf, Riesling, Auslese, Frankrike

Meny: 1395: - / person

Inklusive dryckespaket: 1995: - / person