

## NYÅRSAFTON

### Förrätt | Starter

**Frasig smördeg** | tryfferad skogssvampsragu | jordärtskocka | Cognac Lingon | rågchips | Krasse

*Crispy puff pastry | truffled forest mushroomragu | Jerusalem artichoke | Cognac Lingon | rye chips | Cress*

155-

**Hummerbisque** | sotad hummertartar | pilgrimsmussla | gräslöksemulsion

*Lobster bisque | blackened lobster tartar | scallop | chive emulsion*

225-

**Toast Skagen** | räkor | sikrom | dill  
*toast Skagen | shrimps | whitefish roe | dill*

195-

### Huvudrätter | Main course

**Sotad Morotsterrin** | endive | saltrostad hasselnöt | rökt yoghurt | rostad rotfruktsbuljong |

dragonkräm | frissé

*blackened carrotterriner | endive | salt roasted hazelnut | smoked yogurt | roasted root vegetable broth |*

*tarragon cream | frissé*

265-

**Bakad Hälleflundra** | glaserad svartrot | pommes anna  
syrlig skaldjurssky med dill & soja | dillkräm

*Baked Halibut | glazed black salsify | pommes anna | tart shellfish broth | dill cream*

345-

**Hängmörad Oxfilé** | morotskärna | glaserad svartrot | potatisterrin

Friterad jordärtskocka | tryffelsky

*Hang tender beef fillet | carrot seed | glazed black salsify | potato cake |*

*Fried Jerusalem artichoke | truffle gravy*

365-

## Dessert och ost | Dessert and cheese

Crème brûlée

135-

**Bakad Valrhonachoklad** | rostad chokladglass | pistagenöt | tonkaböna

Baked Valrhona chocolate / *roasted chocolate ice cream* / pistachios / *tonka bean*

135-

**Brillat Savarin** | körsbär | vaniljcompott

Brillat Savarin / *Cherrys* / vanilla compote

125-

*Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack Please inform us if you have any allergies*