

# Julinspirerad Middagsmeny

4, 11 och 18 december



## Amushe busche

Kycklinglevermousse med syrad hjortonmylta och friterad persilja

## Förätter

Sotad lax med saffransemulsion, friterad grönkål, picklad fänkål.

Västerbottensostmousse med rökt Rentartar och friterad grönkål

## Varmrätter

Lardolindad eldad Torskrygg med ärtpuré med brynt smör, sötpotatispuré,  
picklad röd stek lök

Renkalvsinnanlår med friterad grönkål, kanelfräst rotfruktspytt,  
jordärtskocks- och potatis pure, märgsky

## Pre dessert

Chokladpuck smaksatt med kanel och kaffe serveras med syltade apelsiner  
samt brynt smörglass

## Dessert

Vit choklad mousse med glögg gelé, farinsocker rostade mandlar

**Pris 495 kr** exkl dryck

## Dryckespaket

I dryckespaket serverar vi följande viner

### **Förrätter**

Sotade laxen: 875m Chardonnay från Rioja

Västerbottensostmousse: Passione Sentimento Bianco Veneto

### **Varmrätter**

Lardolindad eldad Torskrygg: Even&ODD Riesling

Renkalvsinnanlår: Coto Mayor Crianza från Rioja

### **Dessert**

Vitchoklad mousse: Grådask

**Pris 225 kr**