

# Nyårssupé

## Förrätter

### Hummerconsommé

Med färsk tryffel & brioche – 90Kr

### Löjromsfylld laxrullad

Med dill, rättika, syltad rödlök, pocherat ägg & syrad gurka – 80Kr

### Rencarpaccio

Med västerbottenost, rårörda lingon & syltade kantareller – 100Kr

### Sotad ankfilé

Med äppel & valnötssallad, hallonvinegrette & brioche – 90Kr

## Varmrätter

### Stekt piggvarsfilé

Med brynt smör & kräftskojs – 195Kr

### Pocherad lax

Med sparris, potatispuré & champagnesås – 175Kr

### Grillad älgturnedos

Med sauterad persiljerot, rödvinssky smaksatt med tranbär & konfiterad mandelpotatis – 275kr

### Medelpadstallrik

Med älg, entrecôte, harfilé & rådjurssadel, murkelsås & cheddarost potatiskaka – 265kr

## Desseter

### Hjortronpannacotta – 95kr

Med champagne espuma

### Chokladbakelse – 125kr

Med varma skogsbär

### Stjärnanis bakat äpple – 70kr

Med havtorns kompott & vaniljsås

### Ljummen Gorgonzola – 45kr/par

Med färska fikon & fläderblomshonung