

göteborg

Julsupé 2022
28 november – 22 december

FÖRSTA SERVERING

Matjessill med potatisterrin, dillsmetana, brynt smör, krämig äggula & hyvlad silverlök

Herring with potato terrine, dill smetana, browned butter, creamy egg yolk & sheared pearl onion

ANDRA SERVERING

Kallrökt lax med kål- och äppelsallad, pepparrotsås Nobis, rostade valnötter & kavringscrisp

Cold-smoked salmon with kale- and apple salad, horseradish Nobis sauce, roasted walnuts and dark rye croutons

TREDJE SERVERING

Hjortrostbiff med brysselkål, svartvinbärsinkokt lök, potatispuré, samt bakade svenska rödbetor & pepparviltsky

Venison steak with brussels sprouts, black currant marinated onion, potato puré, baked Swedish beets & pepper game sauce

FJÄRDE SERVERING

Pepparkaksrulltårta med lingonsorbet, pepparkaksmaräng & rårörda lingon

Gingerbread roll cake with lingonberry sorbet, gingerbread meringue & raw stir-fried lingonberries

PRIS 595:-

Meddela gärna personalen om eventuella allergier
Please inform us of your allergies & intolerances

