

EVENTMENY

Förrätter

Tärnad hummer med dillemulsion toppad med krispiga brödsmulor & picklad morötter

Canapé med skagenröra på smörad brioche & escabechelök

Tartar på rödbetor, toppad med surdegskrutonger, krasse, mayo & friterade kaprisbär

Tartar på nöttinnanlår, serveras med senap & tryffelolja, friterad kapris & picklad rädisor

Huvudrätter

Oxfile serveras med potatiskaka, en ragu på chorizo och vitkål, confiterad tomat & tryffelsky

Lammrosbiff med rostad pumpa, ragu på puylinser med rosmarinsmayo & rostad vitlökssky.

Rödtunga fylld med rökt lax serveras med krossad potatis & sanderfjordssås

Torskrygg ackompanjerat med kapris och sardellsmör tillsammans med riven gravad äggula & potatispuré

Pumparisotto, toppat med rotfruktschips & brynt salviasmör

Nattbakad blomkål serveras med en tryffel emulsion, friterad svartrot & potatiskrokett

Efterrätter

Äpplekaka med kardemumma och vaniljmousse

Blåbärspannacotta med kristalliserad choklad & blåbärssallad

Chaikryddad Crème Brulée