

JULHYGGE MENY

– Serveras i sharing style –

Första serveringen

- * Danskt rågröd med gammelknas-crème och vispat smör
 - * Två sorters sill:
 - Vegetarisk aubergine- & senapssill
 - Gin- & citronsill
 - * Matjesill med friterad kapris, brynt smör, rödlök och dill
- * Kallrökt lax med picklade senapsfrön, örtfärskost, vattenkrasse och mörkt brödcrumble
- * Ägg med saffranscrème, krasse och prästostchips

Andra serveringen

- * Helstekt kalkonbröst med apelsinsky och stjärnanis
 - * Kryddkokt rödkål
 - * Friterad brysselkål med söt chiliglaze
- * Svartkålssallad med blåmögelost, granatäppelvinägrett och torkad frukt
 - * Helbakad rotselleri med apelsin & senap
 - * Sockerrostad potatis

Dessert

- * Svenska & danska ostar med fikonmarmelad och fröknäcke
 - * Färskostcheesecake i glas med kanel, inkokta bär och kanderade nötter
 - * Chokladtryfflar

Med reservation för mindre ändringar.