

Christmas Menu

·FÖRRÄTT·

Carpaccio på eldad pilgrimsmussla, kalixlöjrom, gurka, aquavit - & äppelvinigrett
Julskinka från Grevebäcks med mjölksyrad majrova, boubonsenap & kavringsskrutonger
Räkcoktail på tigerräka, avocado, pepparrot & dill

STARTER

Flamed scallop carpaccio, sturgeon caviar, cucumber, aquavit & apple vinaigrette
Christmas ham from Grevebäcks, fermented turnip, bourbon mustard & rye croutons
Shrimp cocktail with tiger prawn, avocado, horseradish & dill

·BBQ-PLATE·

Gårdsmärkta coca-cola glacerade Ribs från Grevebäcks med brunkål & äpple
Creekstone Brisket
Porterbräserat Renlägg från utvalda Samebyar med svart vinbär
Ankbröst (FR) med cumberlandsgello & gravy

·BBQ-PLATE·

Farm-marked Coca-Cola glazed ribs from Grevebäcks with caramelized cabbage & apple
Creekstone brisket
Porter-braised reindeer shank from selected Sami villages with blackcurrant
Duck breast (FR) with Cumberland jelly and gravy

SERVERAS MED

Västerbotten- och Carl Johan fylld kroppkaka
Getfärskost
Ankfettsfriterad potatisterrine
Svartkålssallad med rostade hasselnötter, vinteräpple & Sultan russin

SERVED WITH

Potato cake filled with Västerbotten cheese & porcini mushrooms
Goat Cream cheese
Duck fat-fried potato terrine
Black cabbage salad with roasted hazelnuts, winter apple & golden raisins

·DESSERT·

Päronfylld munk med vaniljkräm
Saffranspannkaka med hallon & björnbär
Tryffel med cointreu- & apelsinkrokant

Pear-filled doughnut with vanilla cream
Saffron pancake with raspberries & blackberries
Truffle with Cointreau & orange crisp

850kr