NYÅRSMENY

APTITRETARE

VÅFFLA PÅ SKRÄDMJÖL
Vänerlöjrom, gräddfil, syltad schalottenlök, pepparrot och dill.

PIGGELIN
Nashi päron, vinäger Apple8.

FÖRRÄTT

RIMMAD FJÄLLRÖDING
Rimmad och glasbakad fjällröding på fillimpa, messmörsemulsion, inkokt fänkål och lök.

RÖKT ÄLGSTEK
Rökt älgstek, rårörda hjortron, kräm på Gammel Pär (ost från Lakene ostgård) och surdegssmulor.

HUVUDRÄTT

SMÖRSTEKT KALVFILÉ
Smörstekt kalvfilé, rotsellerikräm med svart vitlök, svartvinbärssky, friterad lök och toppmurkla.

TROU NORMAND

BLÅBÄRSSORBET
Blåbärssorbet toppat med"Episk" likör blåbär.

DESSERT

KOMPOTT INGRID MARIE
Financier, kompott på Ingrid Marie äpplen, kardemummakräm och toscaflarn.

Med reservation för ändringar.

SELMA *spa*