



Winter Menu with A Touch of Christmas

APPERTIZER

BRIOCHE & LÖJROM

En hyllning till havet -

Löjrom från Bottenviken på rostad brioche med vispad smetana, rödlök, dill, avrundad med frisk citron.

ENTRÉE

HJORTINNANLÅR

Skogens smaker i vinterskrud -

Rökt hjortinnanlår med pumpapuré, brysselkål, rostade valnötter med sötma från lokalproducerad honung från Grinnemo.

MAIN

KRYDDSTEKT RYGGBIFF

En kraftfull klassiker -

Saftig ryggbiff med glaserade persiljerötter, pärllok och körsbärssky, serveras med gyllene potatiskaka smaksatt med Gruyereost.

DESSERT

PÄRON & KARDEMUMMA

En söt avslutning -

Vanlij-och romfuktad sockerkaka med citruskokta päron och mjuk kardemummacrème.

SELMA *spa*

Pris: 4-rätters meny - **795 SEK** inkl moms.

Tillval: Vinpaket - **519 SEK** inkl moms. Glühwein med pepparkaka & ädelost - **99 SEK** inkl moms.