

# Nyårs Supé

2023-2024



## Förrätt

### Skaldjurscheesecake

*Kräftor och räkor med Philadelphia ost på kavring med brynt smör, toppad med löjrom*

[SK,G,L,F]



## Varmrätt

### Helstekt Kalvfilé

*Rosastekt kalvfilé serveras med örtbakade cocktailtomater, murkelsås, balsamicoreduktion samt potatiskaka smaksatt med parmesan*

[L,Ä]



## Efterrätt

### Modern Tiramisu

*Chokladkaka smaksatt med kaffe serveras med Marsalavinsmousse, espressobönsflarn och körsbärskompott*

[G,L,Ä]

[VEGAN]

## Förrätt

### Avokadotartar

*med syrad gurka, chili, pumpapuré  
samt rostade pinjenötter*



## Varmrätt

### Hasselas egna Falafel

*på svenska gula ärtor, kålrotsbakelse,  
örtbakade cocktailtomater samt  
friterad persiljepesto*



## Efterrätt

### Mangosorbet

*med rostade nötter och  
hemkockt aprikossirap*

# Förslag dryckespaket

## Till Förrätt Solitär

*Riesling - Lättare, medelstor,  
friskt och saftig smak med inslag av  
lime, mineral, smultron och vita  
persikor med pigga syror*

## Till Varmrätt

**Pagus Bisano  
Valpolicella Ripasso**

*DOC-Corvina, Rondinella*

*& Corvione - medelstor*

*välbalanserad smak av kryddor,  
mörka körsbär, försiktig fatkaraktär,  
örter, mandel och röda bär*

**Vinpaket 220:- (2 glas)**

ALLERGENER [L=Laktos] [G=Gluten]

[Ä=Ägg] [F=Fisk] [SK=Skaldjur]