

## **Nyårsfirande 2024**

### **Tilltugg**

Löjrom på crostini med crème fraiche, rödlök, dill

Halstrad wagyu-biff med sotad purjolöksemulsion, frasig lök

*Cava: Conde de Caralt, Catalunya*

### **Nyårssupé**

Rimmad sotad torskrygg med hummerbisque, friterad purjolök,  
citrusgelé, silverlök, dillkrisp

*Vin: Kalkstein, Riesling, Tyskland*

Croquette Alsace med crème på höstäpple, parmesan, syrat äpple

*Vin: Longbarn, Chardonnay, USA*

Smörstekt kalvrygg med picklade svarta vinbär, rotsellericrème,  
rödvinskyl, timjan- och pepparemulSION, hasselnötssmör, potatis- och  
svampterrin, portabello

*Vin: Cederberg, Merlot/Shiraz, Sydafrika*

”Bellini”-sorbet med Namelakacrème på karamelliserad choklad och  
hallon, hasselnötsfinancier, halloncoulis

*Vin: Brachetto, Piemonte, Italien*

### **Fyrverkerier**

*Champagne: Joseph Perrier Cuvée Royale Brut*