

Nyårsafton MENY



förrätt

LÄTTRÖKT RÖDING

Delikata lager av lättrokt röding med Kalix löjrom på en bädd av syrad citroncrème, toppad med picklad silverlök och ett sprött krisp av rostad kavring.

förrätt (veg)

RÖDBETSTERRIN

Krämig getost med karamelliserad fänkål, rostade pinjenötter och balsamicoglace, toppad med picklade kaprisbär och friterade örter, avslutad med citronzest.

huvudrätt

HÄNGMÖRAD OXFILE FRÅN UTVALDA SVENSKA GÅRDAR

Lågtempererad Oxfile serverad med madeirasky som är smaksatt med périgourdine och tryffel, svartrotspuré, smörslungade primörer och nyårskrispig potatisbakelse.

huvudrätt (veg)

HALSTRAD BLOMKÅL

Serveras med silkig tryffelvelouté, klassisk potatisfondant, söt lökcrème, rostade hasselnötter och friterad salvia.

dessert

CHAMPAGNEMOUSSE

Len champagnemousse med mjuk mandelkaka, frisk vit persikogelé och krispig vit choklad.

549 kr/person

Beställning sker till hej@lundsolkallare.se eller tel: 046-644 00 senast 29/12, eller till menyerna är slutsålda.

Upphämtning:

Lundabryggeriets Ölkällare

Sankt Lurentiigatan 5 222 21 Lund

31/12 kl.12:00-15:00