

# Nyårssupé

## Förrätt

Pilgrims Musslor

serveras med löjrom, jordärtskockspuré, brynt smör med lingon, shisokrasse och en örtolja.

Vegetariskt

Shiitakesvamp

med jordärtskockspuré, rågbrödskrutonger, brynt smör med lingon, toppas med shisokrasse.

*Vegansk: shiitakesvamp, nattbakad jordärtskocka, rågbrödskrutonger, lingon & shisokrasse*

## Varmrätt

Älgytterfilé

serveras med västerbottenpuré, kantarellsky, honungsrostade pumpakärnor, daikon krasse och smörhalstrad vit sparris.

Vegetariskt

Risotto

med kantareller & västerbottenost. Serveras med kantarellsky, honungsrostade pumpakärnor, daikon krasse och halstrad vit sparris.

*Vegansk: Risotto med kantareller, kantarellsky, honungsrostade pumpakärnor, daikonkrasse, vit sparris.*

## Dessert

Chokladfondant med färska bär, vaniljcrumble och gräddglass.

Vegetariskt

Hallonsorbet

med varm lakritssås, färska bär och vaniljcrumble.

*Vegansk: Hallonsorbet, varm lakritssås, färska bär*