

VÄX — HUSET

Från den 29 november till 22 december serverar vi vår variant av julbord. Menyn är uppbyggd på växtrikets enorma utbud. Julmenyn kommer med drycker som är hantverksmässigt producerade, med fokus på naturviner och alkoholfria kombinationer. Vi lägger all vår kraft och skaparglädje på att ta fram årets festligaste måltid av råvarorna som naturen har att erbjuda.

JULMIDDAG 650:- per person

Korv på ostronskivling med rostat bovete

Glaserad temphe med rökt palsternackskräm,
inlagd lök samt ekmusslingsky

Pärllök, kokt i äppelcidervinäger från Malmö

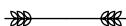
Potatisstomp med jordärtskocksolja, dill, pepparrot
och inlagd kantarell

Sallad på rostade betor

Surdegsbröd med rågknäcke, syrade rotsaker, kräm på rättviksärt

Karamelläppelpaj

Praliner



VINPAKET 480 KR

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE

Loire, 2016 (Frankrike)

MUSCADET 'VERA CRUZ'

Loire, 2015 (Frankrike)

TRENZADO BLANCO

Teneriffe, 2015 (Spanien)

VIGNE VECCHIE 2006

Sicily, 2006 (Italien)

BENOIT COURAULT 'FAÏNE'

Loire, 2013 (Frankrike)

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 310 KR

