

MAKRILL

Enisrökt makrill på koreansk gurksallad med silverlök och Gochugaru
Champagne, Diebolt-Vallois

LAX

Gingravad vildlax, friterad blåstång och hovmästarsås på macka
Crozes Hermitage Blanc, Paul Jaboulet Aîné

KÖTTBULLAR

Dopp i grytan med köttbullar och klimp
Chianti Classico, Brancaia

FLÄSK

Krispig fläksida, gräddig rotfruktsgratäng och vinteräpplig kompott
Rüdesheimer Riesling, Weingut Leitz

KROPPKAKOR

Med anor från Rosenbergs farmor serveras stekta viltkroppkakor med brynt smör och lingon
Beaujoulais, Chateau Fuissé

ÄGGOST

Västkustens efterrättstradition i portionsformat, serveras med pepparkakssmulor och egengjord björnbärskompost av sommarens Härö-bär
Nyckelbryggeriets Julmust

MAZARIN

Dekonstruerad; glaserade bittermandelkulor och mördegssmul serveras med apelsinquafi
Madeira, Blandy's Sercial 2002

Kaffe / te

Julsupé 595 kr

Inkl dryckespaket 1195 kr

Vegetarisk meny erbjuds på förfrågan

Varmt välkommen till
oss på Magasinet!