

MAKRILL

Enisrökt makrill på koreansk gurksallad
med silverlök och Gochugaru
Champagne, Leflaive

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 fläskside, gräddig rotfruktsgratäng och
vinteräpplig kompott
Riesling Steinhäus Rote Erde, Weingut Rabl

KROPPKAKOR

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

ÄGGOST

Västkustens efterrättstradition i portionsformat,
serveras med lavendelkaka och honung från
Dalmatien.
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!