



NYÅRSMENY

AMUSE-BOUCHE

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN
Krispig potatisrösti, smetana, rödlök.



FÖRRÄTT

Välj en av följande:

TOAST SKAGEN
Smörstekt surdegsbröd toppad
med hummer, dill, citron.

KLASSISK RÅBIFF
kapis, rödbetor, rödlök,
pepparrot, dijonsenap, äggula.

VEGANSK RÅRAKA
Tångcaviar, vegansk smetana,
rödlök, dill.

HUVUDRÄTT

Välj en av följande:

GRILLAD OXFILE
madeirasky, tryffelsmör, rotfrukts-
kaka, grillad grön sparris.

HALSTRAD FJÄLLRÖDING
vitvinsvelouté, forellrom, bakad
fänkål, friterad jordärtskocka,
rotselleripuré.

SVAMPFYLLEDA
KROPPKAKOR FRÅN
SMÅLAND
brynt smör, råörda lingon,
friterad ostronskivling.

DESSERT

Välj en av följande:

CHOKLADFONDANT
Svartvinbärssorbet, crumble,
vit chokladflarn, färska bär.

ÄPPELPAJ
på brynt smör, vaniljglass,
flingsalt.



Första sittningen (med start från 17:00–17:45) 895:-
Andra sittningen (med start från 19:45–21:30) 995:-
Vinpaket 465:-

För bokning besök vår hemsida
www.restaurangrydbergs.se

