

# Nyår med Erssons DRYCKESTIPS

## ENTRÉ

Skagenröra på crostini, toppas med dill  
citron & Löjrom

## FÖRRÄTT

Hummersoppa med dillolja, krasse & fänkålskrutonger  
# 77366 *La Chouette de Champillon* 349.-  
#77522 *Charles Heidsieck* 539.-

## VARMRÄTT FISK

Pilgrims musselfärserad  
rödtungafilé med sandefjordssås, pommes duchesse & rotfruktsjulienne  
#5500 *Bourgogne Aligoté. Joseph Drouhin, 2022* 179.-  
#2484 *Pouilly-Fuissé. Les Vieux Murs, 2020* 299.-  
#96146 *Domaine Laroche Chablis Premier Cru Les Montmains, 2022.* 329.-

## VARMRÄTT KÖTT

Helstekt oxfilé med gruyeregratinerad potatiskaka,  
cognac- & grönspepparsås samt ugnsbakade plummonkvisttomater  
#71832 *Delas Saint-Esprit Côtes-du-Rhône, 2022* 139.-  
#70227 *Barolo Fontanafredda.* 229.-  
#94696 *Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino, 2018* 749.-

## DESSERT #1

Chokladbrownie på mörk choklad, nougatmousse  
& vit chokladpralin  
med romganache  
#356 *Diplomático Reserva Exclusiva.* 579.-

## DESSERT #2

Saftig mandelkaksbotten  
vanilj & citronmousse toppad med chokladpralin med limoncello  
& mörk chokladcème  
#7941 *Champagne Taittinger Demi-Sec.* 529.-  
# Moscato d' Asti. BS