

Maritim

HOTELL & KROG

NYÅRSMENY

2025

Välkomstdrink

Amuse bouche

Hummersoppa

med inkokt pilgrimsmussla, grönt äpple,
rotselleri och krispig jordärtskocka

Gautheron Chablis / Tosterup Verjus

Tartar på hjortytterfilé

med picklad kantarell, gulbeta, tryffelmajonnäs,
krasse och friterad kapris

Barbera d'Alba / Himla Humla IPA

Smörstekt Hälleflundra

serveras med syrad radicchio och rostad
pumpakärna samt krondill- och fänkålsrisotto

Vulka Bianco / Les Fumées Blanches Zero

Helstekt oxfilé

serveras med grillad hjärtsallad, rostad blomkål,
svartpepparsky och potatispuré med västerbottenost

1865 Cabernet Sauvignon / Oddbird GSM Blend

Friterad pistage & mandelrulle

Serveras med päronsorbet och myntahonung
Mouton Cadet Réserve Sauternes / Tosterup Premium Cider

Ett glas Champagne till tolvslaget

Nyårsafton - endast förbokade gäster