



### Vid ankomst

## Champagne De Saint-Marcus

Fräsch citrus, subtila brödtoner och en lång, raffinerad eftersmak

### Förrätt

## Krämig Hummersoppa


Med mini kavring

 Dryck till förrätt: Giesen Sauvignon blanc

### Varmrätt

## Hjort Innanlår Med Lavendelgräddsås


Smörstekt svamp, pommesAnna, rostad morotskräm samt kanelkokta lingon.

 Dryck till varmrätt: Ravenswood Old Vine Zinfandel

### Dessert

## Äpplesufflé Med Kardemummaglass

Luftig och aromatisk dessert där syrliga äpplen möter den varma, kryddiga sötman från kardemumma.

 Dryck till dessert: Carmes de Rieussec Sautern

# NYÅRSMIDDAG

**Pris: 995:-**

**Alkoholfria alternativet: 895:-**

MUNKTELLSKA HUSET

FALUN

ÅSGATAN 31



**N** = Nötter  
**L** = Laktos  
**G** = Gluten  
**Veg** = Vegetarisk

**Allergener & innehåll ?**  
Fråga din servis!