

# Fem Små Hus

## Nyårsmeny

1a sittning: 17:00 – 945 kr per person

2a sittning: 21:00 - 1195 kr per person

### HUMMER I TRYFFEL

Serveras med parmesan kräm, spenat, tångkaviar och krutong

### GRAVAD ÄLG

Marmelad på rostad kastanj och fikon med västerbottenost

### OXFILÉ MED TJÄRSIRAP

Smörstekt svamp, Portvinsky, persiljerotspuré och bresaola crisp

### HJORTRONGRANITE

Citron/lime och olivolja

### CITRONMOUSSE

Len vaniljgräddor och lakrits flarn

### LOBSTER IN TRUFFLE

with parmesan cream, spinach, kelp caviar and crouton

### SALT CURED ELK

with chestnut and figs marmalade and Västerbotten cheese

### FILLET OF BEEF

with fried mushrooms, port wine sauce, parsley root purée and bresaola crisp

### CLOUDBERRY GRANITE

with lemon, lime and olive oil

### LEMON MOUSE

with vanilla cream and licorice crisp