

Långa Raden Festmeny 2019

Alla våra rätter är lagade på kött från kvalitetsgårdar. Vi använder inga rödlistade fiskar och skaldjur men gärna närproducerade och ekologiska råvaror.

Fördrinkstilltugg 3 per person	Styck
Rökt lax, senapscreme, rostad lök	50 kr
Halstrad pilgrimsmussla med blomkålscreme och tryffel	55 kr
Rökt lufttorkad oxbringa, parmesanost, sparris	50 kr
Rödbeta, getostcreme, kanderade valnötter	45 kr
Långbakad kålrot, sotad shitake och rökt majonnäs (vegan)	45 kr
Castelblanc Organic Brut Nature, Spanien (eko)	

Förrätter

Tartar på brynt gulbeta med dragoncrème, råmarinerad broccoli och schalottenlök
Picklad gulbeta (vegan)

La Garrigue du Midi Sauvignon Blanc, Frankrike (eko)

Räkröra (skagen), löjrom, dill, pepparrot och rostad brioche

Christmann Riesling Trocken, Tyskland (eko)

Laxtartar, ingefära, krasse, yuzumajonnäs och syltade betor

Christmann Riesling Trocken, Tyskland (eko)

Sotad sojamarinerad bifftrad i tunna skivor med chili-koriandercrème

Les Cardounettes Rouge, Frankrike (eko)

Varmrätter

Bakad spetskål med rostad blomkål-tryffelcreme, rostade hasselnötter, brynt smör och puylinser (går att göra till vegan)

Bio Weingut Sonnenmulde Pinot Noir, Österrike (eko)

Röding med ramslöksås, forellrom, eldad syltad schalottenlök, sparris och färskpotatis

Paul Dolan Chardonnay, USA (eko)

Timjanbakad bifftrad med getost-bearnaise, karamelliserad rödvinssås, rostad sparris och potatistfondant

Domaine de Serame Syrah, Frankrike (eko)

Desserter

Lime cheesecake i glas med hallon och mjuk maräng

Alasia Moscato d'Àsti, Italien

Vanilj- yoghurt panna-cotta med rabarber och jordgubbar, och karamelliserad vit choklad, kardemummaskorpa

Rocca Sveva Recioto di Soave Classi, Italien

Bakad choklad(fondant) med rårörda hallon och vaniljglass

Domaine Poudereux Maury, Frankrike (eko)

Vickning

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

31 kr

Menypris (tre rätter)

644 kr

**Vid val av vegetarisk förrätt och varmrätt kostar menyn 494 kr*

Barnmeny t.o.m 12 år 295 kr

Dryckespaket

Alt. 1

1 glas prosecco, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

1 glas prosecco, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe, 4 cl avec

551 kr

**Önskas champagne tillkommer 75 kr per person*

**Påfyllning av vin debiteras per flaska alternativt fri bar*

Fri bar

Fri bar med öl, vin samt 3 sorters drinkar
inkl. påfyllning Prosecco och middag 295 kr p.p

Övrig information

1 okt-30 apr minsta antal 40 p

1 maj-30 sep minsta antal 50 p

För sällskap med färre än 40/50 men fler än 20 gäster utgår en lokalhyra på 6000kr.