

Långa Raden Festmeny Höst/Vinter

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

Fördrinkstilltugg	Styck/pp
Rökt lax, senapscreme, rostad lök	50 kr
Rökt lufttorkad oxbringa, parmesanost, sparris	50 kr
Rödbeta, getostcreme, kanderade valnötter	45 kr
Chips, nötter & salta pinnar	20 kr

Förrätter

Klassisk gubbröra på kavring

Räkröra (skagen), löjrom, dill, pepparrot och toast

Tartar på långbakad kålrot, med shiitake och rökt majonnäs

Sotad sojamarinerad biffrad i tunna skivor med ingefärscreme

Varmrätter

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

Bakad rödingfilé med champagnesmörsås, dill och jordärtskocka

Timjanbakad Svensk biffrad med getost-bearnaise, karamelliserad rödvinssås, rostade rotfrukter och potatisbakelse

Desserter

Äppelkaka med salt kolaknäck och vaniljkräm

Vanilj- yoghurt panna-cotta med körsbär och kardemummaskorpa

Bakad choklad(fondant) med rårörda hallon vispgrädde

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 Cava, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

1 glas Cava, 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 fatöl, husets vin samt 3 sorters drinkar
inkl. påfyllning av brudskål och påfyllning av vin till 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.