

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
Rotfruktschips	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, portvinssky, 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 Mousserande, 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

1 glas Mousserande, 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 mousserande 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.

