

Festmeny Sommar 2020

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
Rökt lufttorkad oxbringa, parmesanost	50 kr
Rödbeta, getostcreme, kanderade valnötter	45 kr
Rotfruktschips	20 kr

Förrätter

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

Inkokt lax med lime, koriander, avokado och chilicrème

Tegelrökt oxbringa med vinkokt kronärtskocka och timjan

Tartar på långbakad kålrot, med shiitake och rökt majonnäs

Varmrätter

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

Röding med ramslöksemulsion, forellrom, primörer och färskpotatis

Lågtempererad Svensk biffrad med getost-bearnaise, portvinssky, sparris och rostad färskpotatis

Desserter

Vanilj- yoghurt panna-cotta med rabarber, jordgubbar, 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

Brudskål (mousserande vin), 2 glas vin, 5 cl dessertvin, kaffe

455 kr

Alt. 2

Brudskål (mousserande vin), 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 (bestäms innan)
inkl. påfyllning av Cava och påfyllning av vin till middag 295 kr p.p

