



Bällstabro Vårdshus

A la carte Förslag



FÖRRÄTT

Matjessill med picklad rödlök, rostad kavring och brynt smör

*Skaldjurtoast
hummer, krabba, räkor, citron, dill & chili*

*ceviche på lax och pilgrimsmussla
avokado, norimajonäs och yzudressing*

*Kalixlöjrom 50 gr
rödlök, crème fraîche, citron och smörstekt toast*

*råbiff på oxfilé
rödbetor, kapris, senap och syrad rödlök*

*Oxfilétoast "pelle janzon"
kalixlöjrom, lök, ägg och toast*

*Carpaccio på lax
blomkålspure, syrad gurka och krasse*

*Lufttorkat pata negra
manchego, citron och olivolja*

*Toast Skagen: Stekt brödskiva med räkor,
majonnäs & dill. Toppad med Kalixlöjrom.*

*Tataka på lax med norimajonäs, friterad kikärtschips
& avokado*

*Hemgravad lax på toast, plocksallad syrad rödlök,
dill & senapsvinägrett*

FISK

*Torskrygg med panchetta
musslor, gröna bönor och ärtor*

*Ugnsbakad salmalax
forellrom, grön sparris, dill och citronsmörsås*

*Halstrad gösfilé serveras med basilikafrästa cock-
tailtomater, vitvinsås samt färskpotatis.*

*Rödingfilé med gräslökssås samt lökfrästa kantar-
eller & mandelpotatispuré.*

*Ångad torskrygg serveras med dill- & citronsås,
sallad på inkokt fänkål & dill samt sparrisrisotto.*

*Skinahalstrad hälleflundra serveras med sås bouil-
labaisse, sockerärter samt skaldjurspaella.*

*Marulk på spett serveras med hummerbearnaise,
grillad havskräfta, primörer samt örtbakad färsk-
potatis.*

VEGAN/VEGETARIAN

*Vegetarian: Friterad getost betor, grillad sallad,
honung och pumpavinaigrette*

*Vegetarian: Pappardelle karljohansvamp, tryffel,
parmesan och persilja*

*Vegan: Friterade dumplings, våruddar, nudelsallad &
tvåsorters dipp*

*Vegan: Dhaal (linsgryta med papadum, basmatiris,
tofu, chutney)*

*Thaigryta med röd curry, bamatiris, grönsaker &
jordnötter*

KÖTT/KYCKLING

*Biff Rydberg: Oxfilé, potatis & lök i tärningar
serveras med dijoncrème & äggula.*

*Oxfilé rossini
anklever, tryffel, haricots verts, pancetta och
toppmurklor*

*Grillad lammfilé serveras med sås på vit balsam-
vinäger & schalottenlök,
rostade rotfrukter samt potatis- & chevrekaka*

*Schnitzel av kalvinnanlår
sockerärter, kapris, citron och rödvinsky & bearnaise*

*Ekologiskt majs kycklingbröst
sommarkantareller, svartrot, grön sparris, rostad
potatis med pistagenötter*

*Grillad hängmörad entrecôte
pommes frites, grillad grön sparris, ramslökssmör,
rödvinsky & bearnaise*

DESSERT

Crème brûlée

Citronsorbet maräng, pistage och röda vinbär

Rabarberkompott yoghurtkräm, karamell och havre

Jordgubbar brynt smörkaka, mandel, grädde & glass

Chokladkolatarte med apelsinglass

Ananascarpaccio granatäpple, kokoskräm, sorbet

urval av ostar

tryffel / kaffegodis