



HERRÄNGENS GÅRD

FESTVÅNINGSMENY

3-rätter 695kr per person

FÖRRÄTT

Hummerbisque med karamelliserad kålrot, dragon, fårskost och hasselnötsflan
Löjrom med jordärtskocka, dill, gräddfil, friterad lök och krasse
Råbiff, yuzumajonnäs, krispigt ris, sojagravad äggula och enokisvamp
Krispig jordärtskocka och puré med stekt ostronskivling och gräddfil

VARMRÄTT

Bakad röding med blomkål, ättiksgurka, forellrom och sandefjordsås
Anka med pumpa, friterad rosenkål, karamelliserad silverlök och långpeppar
”Lammkebab”, torkad tomat, rotselleri, brynt smör, yoghurt och ras el hanout
Långsamt bakad rotselleri med friterad lök, smörsås och kålskott

DESSERT

Bakat äpple, vanilj, calvados och kavring
Chokladtartletté med skum på gräddfil samt romrussinfudge och salt
Ostar med tillbehör

VICKNING

Varmkorv med bröd 35kr
Janssons frestelse 55kr
Råbiffsmacka 110kr
Gubbröra med knäcke 45kr
Pizzarullar med tapenade och spenat 50kr
Pulled pork alternativt Black bean chili, syrad lök, gräddfil och nachos 75kr