



HERRÄNGENS GÅRD

FESTVÅNINGSMENY

FÖRRÄTT

Variation på morot med karamelliserad chevrékräm och timjanshonung. (vegetarisk)
Tartar på nöt med bakad svartrot, dragonmajonnäs och krispig potatis.
Sotad lax med blomkålspuré, citrongravad gurka, gräslöksmajonnäs och fänkålscrudité.
Potatiskaka med rökt renröra, pepparrot och picklad rödlök.

VARMRÄTT

Smörstekt torskfilé med kapris, rödbetor, brynt smör och dillslungad potatis.
Bakad rotselleripuck med blandad svamp, svartpepparmajonnäs, picklad rotselleri och svamp- och timjanbuljong. (vegetarisk)
"Coq au vin" med confiterad kyckling, mandelpotatispuré och persiljeolja.
Kalventrecote Provencale med potatiskaka, ugnsbakad tomat, rödvinsky med smak av vitlök och haricots verts.

DESSERT

Klassisk Crème brûlée toppad med rårörda blåbär.
French toast med myltade bär och vaniljkräm
Chokladmousse med salt kola och rostade hasselnötter
Lingoncurd med rostad vit choklad, rårörda lingon och ljummen mandelkaka.

VICKNING

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