



HERRÄNGENS GÅRD

FESTVÅNINGSMENY 2021

förrätt

Variation på morot med karameliserad chevrèkräm och timjanshonung.

Tartar på nötkött med bakad svartrot, dragonmajonnäs och krispig potatis.

Sotad lax med blomkålspuré, citrongravad gurka, gräslöksmajonnäs och fänkålsruditee.

Potatiskaka med forellrom, syrad grädde och picklad rödlök.

varmrätt

Smörstekt torskfilé med kapis och rödbetor, brynt smör och dillslungad potatis.

Bakad rotselleripuck med blandad svamp, svartpepparmajonnäs, picklad rotselleri och svamp- och timjanbuljong.

”Coq au vin” med confiterad kyckling, mandelpotatispuré och persiljeolja.

Kalventrecote ”provencale” med potatiskaka, ugnsbakad tomat, haricots verts och rödvinsky med smak av vitlök.

dessert

Klassisk Crème brûlée toppad med rårörda blåbär.

”French toast” med myltade bär och vaniljkräm.

Chokladmousse med salt kola och rostade hasselnötter.

Flädercurd med färska jordgubbar, citronzest och ljummen mandelkaka.