

Festvåningsmeny 2017

Förrätt fisk

Limegravade laxkuber med avokado och mango samt strimlad tomat, koriander med chilivinägrett

120:-

Klassisk löjromstallrik med smörstekt råraka, finhackad rödlök, citron och vispad creme fraiché

175:-

Dill & fänkålsinkokt röding med picklade gulbetor serveras med örtcreme och dill

135:-

Rökig chililax med grillad citron samt tomat och linssallad med primörskott

125:-

Sill och strömmingstallrik med sikrom, lagrad prästost, dill och kokt färskpotatis

125:-

Förrätt kött

Rökt andbröst i tunna skivor med rostad svamp & tryffelkräm samt primørsallad

155:-

Spansk chark & ostbräda med tomatröra, vitlök, olivolja och aioli samt hembakt bröd

135:-

Rökt renstek med ripplad svensk honung samt smulad getost och torkade tranbär

145:-

Krämig svamprisotto med ugnstorkad parmaskinka, tryffel samt färskriven parmesanost

165:-

Ankleverterriné med timjan & rödvinsreduktion samt citrontimjan och rödlöksmarmelad

185:-

Varmrätter kött

Kalvytterfilé med ugnsbakade körsbärstomater & sparris serveras med kantarellsås och färskpotatis

265:-

Rosastekt ankbröst med bakade gulbetor serveras med madeira & ankleversås samt rostad potatis

225:-

Svensk gårdskyckling ört & chilimarinerade grönsaker serveras med krämig parmesan & svamprisotto

185:-

Lammytterfilé med rosmarinsbakade primörer och rödvinssås serveras med potatis & fetaostkaka

255:-

Viltwallenbergare med fräst svamp och skysås serveras med mandelpotatispure och rårörda lingon

195:-

Varmrätt fisk & skaldjur

Vitvinspocherad bergtunga med ångade primörer serveras med potatispuré & smörvispad kräftfond

225:-

Halstrad gösfilé serveras med rödvinskokt rödlök samt syrade primörer och ramslökssås

265:-

Lättrimmad torskfilé med rostad bacon & krämig musselsås serveras med kokt potatis och dill

275:-

Röding på norrländskt vis med tomatklyftor, messmör och dill serveras med mandelpotatispure

240:-

Ugnsbakad lax i bit med kräftstjärtar i brynt smör toppad med färsk riven pepparrot och ekologisk citron

190:-

Desserten

Klassisk Tiramisu

85:-

Lyxig chokladbakelse med vispad grädde, chokladrippel och jordgubbar

85:-

Smultronpanna cotta med riven vit choklad och hallon

85:-

Crepe brulee med vanilj och frisk mangosalsa

85:-

Smulpaj med kanelstekta äpplen och vaniljsås

85:-

Tre svenska ostar med kanderade nötter, färska fikon och marmelad

110:-

Alla priser inkl. 12 % moms