

3 COURSES - 482 KR 2 COURSES - 390 KR 1 COURSE - 298 KR

Vid val av 2-rättersmeny
- Vänligen välj förrätt eller dessert för hela sällskapet

STARTERS

SEAFOOD CHEESECAKE

Skaldjurscheesecake toppad med forellrom.

Serveras med en liten sallad på ärtskott, dillolja och brödkrutonger **(G, L)**

Antal _____ *Seafood cheesecake with trout roe. Served with a small salad of pea sprout, dill and croutons*

BEEF CARPACCIO

Oxcarpaccio med röka rödbetor, ruccola, tryffelmajonnäs och friterad kapris

Antal _____ *Beef carpaccio with smoked beet roots, aragula, a mayonnaise of truffle and deep fried capers*

FRIED POTATOES ´N´ MUSHROOMS

Råraka med stekt ostronskivling, råörda lingon och prästostcrème **(L)**

Antal _____ *Fried grated potatoes with lingonberries, fried mushrooms and a cream of matured cheese*

MAIN COURSES

PEPPERY TENDERLOIN

Helstekt trancherad oxfilé med rosépepparsås, rökt tomatchutney och en potatis- och jordärtskockskaka **(L)**

Antal _____ *Fillet of beef with a sauce of rose pepper, chutney of smoked tomatoes and a potato-jerusalem artichoke cake*

BRANDERED COD

Halstrad torskrygg med en brynt smör-emulsion, färskriven pepparrot och rostad blomkål **(L)**

Antal _____ *Brandered cod with an emulsion of fried butter, freshly grated horseradish and roasted cauliflower*

THE VEGETARIAN

Rostad marinerad kålrabbi och saltbakad långbeta med rödvinsreduktion, avokadomajonnäs och friterade kikärter. Serveras med sötpotatispommes

Antal _____ *Roasted khol rabi and baked beet roots with red wine reduction, a mayonnaise of avocado and deep fried chick-peas. Served with sweet potato fries*

DESSERTS

BANANA MOUSSE

Bananmousse med dulce de leche och chokladcremeux **(L)**

Antal _____ *Mousse of bananas with dulce de leche and a cremeux of chocolate*

CRÈME BRULÉE "LEMON"

Citronsmaksatt crème brulée med blåbärskompott och färska bär **(L)**

Antal _____ *Crème Brulée with a taste of lemon. Served with blueberry jam and fresh berries.*