

*Senast tio dagar innan ert besök behöver vi ert menyval
samt eventuella allergier, vegetariskt och andra avvikelser.*

OBSERVERA ATT HELA SÄLLSKAPET BEHÖVER ENAS OM EN AV MENYERA.

TRERÄTTERS MENYER

MENY 1

SKAGEN

*Handskalade räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron,
smörstekt surdegsbröd*

GRILLAD ENTRECÔTE

*Bakad schalottenlök, sotade padrones, bakade körsbärstomater,
rödvinssås, rostad potatis*

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med hallonsorbet

MENY 2

BURRATA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

HALSTRAD RÖDING "A LA GRENOBLOISE"

*Potatis puré, sotad pak choi, briochekrutonger,
friterad kapris, vitvinssås*

CHOCKLADMOUSSE

Chokladsorbet, chokladcremeux, rominlagda

Vegetariska förrätt- och varmrättsalternativ

BURATTA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

BRÄSERAD SPETSKÅL

*Vit vinsbräserat spetskål med smörstekt ostronskiöling, vitlök,
friterad persilja, parmesanost samt tryffelsmör*

Rätterna går att få veganska

TVÅ RÄTTER 550/PERSON • TRE RÄTTER 650/PERSON



KANAPEER OCH SNITTAR

NABOS CRUDITÉ 55KR

Rädisor, grön sparris, rosésallad, tryffelhummus

ENDIV 55KR

Ugnstekt endiv, apelsin, ädelost, hasselnötter

BURRATA 55KR

Bakade rödbetor, valnötter, honung, spenatemulsion

LAXRILETTES 60KR

färskost, kapris, persilja, dragon, citronkräm, knäckebröd

RÄKSKAGEN 75KR

Räkor i dillmajonnäs, pepparrot, citron, smörstekt surdegsbröd

HUMMERKAGEN 125KR

Hummer, svart tryffel, pepparrot, briochetoast

ANKLEVERMOUSSE 135KR

Rostade hasselnötter, hallon

SLIDER 115KR

Högrevsburgare, karamelliserad schalottenlök, västerbottenkräm

CHOKLADMOUSSE 45KR

Friterad kapris, olivolja

SKOGBÄR 55KR

Vaniljkräm, rostade mandlar

Välj tre, fem eller sju sorter till hela sällskapet

