

MENY 10-16 PERS



För sällskap mellan 10-16 personer erbjuds nedanstående meny som förbeställs senast 4 dagar innan ankomst

FÖRRÄTTER

- ☛ Citronbakade svartrötter med Karl-Johansvampcrème, bakat ägg, färsk bourgognetryffel och friterad svartrot 155
- ☛ Rökt sotad röding med syrad rödkål, Ingrid Marieäpple, grönkål, schalotten- och senapsfröcrème samt forellrom **M** 145
- ☛ Carpaccio på svensk biff med marinerade rödbetor, amandinpotatis, friterad kapris, pepparrot och smetana 150

VARMRÄTTER

- ☛ Bakad spetskål med rostad rotselleripuré, friterade kronärtskockor, bakade tomater och färska örter **M*** 185
- ☛ Halstrad gös med smörkokt spetskål, rostad mandel, brynt smör och hyvlad fänkål **M* N*** 295
- ☛ Älgwallenbergare med rostade persiljerötter, mandelpotatispuré, kryddiglingonsky **M G** 225

- ☛ Helstekt svensk kalvytterfilé med sotad silverlök, bakad morot, rostad rotselleripuré och körvelgräddsky **M*** 310

EFTERRÄTTER

- ☛ Crème Brûlée **M** 105
- ☛ Varma hjortron med vaniljglass och knäckflarn **M** 115
- ☛ Bakat Ingrid Marieäpple med äppelsorbet, kanelcrème och mandlar **M** 115

Rätten innehåller **G**=gluten **M**=laktos **N**=nötter el mandel **G*** går att ändra till glutenfri, **M*** ändra till laktosfri eller **N*** göra nötfri

Har ni några andra matallergier fråga din servis om exakt innehåll

Har ni önskemål om separat rum tillkommer lokalhyra