

MENY 10-16 PERS



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

FÖRRÄTTER

☛ Sotad älg tartar med rotsellericrème, lingon, friterad rotselleri och picklade senapsfrön **M** 165

☛ Bakad blomkål med mandelmajonnäs, inkokt endive och friterad Valenciamandel 145

☛ Kokt hummer med svensk ärtsoja, Habaneromajonnäs på svensks chili samt sesamkrisp **G*** 165

VARMRÄTTER

☛ Smörstekt Skrei torskrygg med bakade Gotlands betor, lättkokt kålrabbi, salta hasselnötter och rökt smörsås **M*** 305

☛ Färserat pärlhönsbröst med gräddig spetskål, inkokta svartrötter och kycklingbuljong smaksatt med salvia, citron och timjan **M** 245

☛ Gryta på dovhjort med päron, kanel och svarta vinbär, rostade morötter och potatispuré smaksatt med lagrad ost från Almnäs Bruk **M*** 275

☛ Krämiga svenska Lupinbönor med bakad vitkål, rostade jordärtskockor, parmesanost, färskriven tryffel och rostad grönkål **M*** 195

EFTERRÄTTER

☛ Crème Brûlée **M** 105

☛ Choklad- och kolatarte med hasselnötter, mintglass och inkokta päron **MG** 120

☛ Morotskaka med mascarpone- och kesellamousse, morot- och apelsinsorbet samt kryddflarn **M*G** 155

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