

MENY 10-16 PERS



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

FÖRRÄTTER

☛ Färostfritatta på Albaost med confiterade tomater, friterad mandelpotatis och salladsskott **M 145**

☛ Sotad inlagd abborre med jordärtskockscrème, forellrom och inkokta pärllökar **M 155**

☛ Confiterat rivet anklår från Munka-Ljungby med morotskrème, ingefära och inkokt gul morot **155**

VARMRÄTTER

☛ Ångkokt Lofotentorsk med ärtor, blomkål, vitvinsås och färska örter **M 235**

☛ Kokt rimmad kalvbringa med stekta Fridaäpplen, friterade och torkade rotfrukter, gräddkokt potatis och kalvsky smaksatt med senap **M* 245**

☛ Lammytterfilé från Sörmland med potatispuré smaksatt med lök och vitlök, glaserade morötter, grillad lök och lammsky med olivolja **M* 315**

☛ Potatisgnocchi med riven Havgusost, ramslök, rostad tomatsås, friterade Gotlandslinser och gemsallad **G* 205**

EFTERRÄTTER

☛ Crème Brûlée **M 105**

☛ Inkokt rabarber med vanilj- och färskostglass, citroncrème och kardemummarostad bovete **M* 120**

☛ Hallonparfait med citronkrasse, pistagenötter och citronskum **M N* G*120**

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