

SÄLLSKAPSMENY

[8 personer och uppåt]

Dessa menyer serveras i klassiskt utförande som för-, varm- och efterrätt. Vill ni äta från vår ordinarie meny önskar vi ett gemensamt val av 3 till 5 rätter.

Vi önskar även förbeställning av dessa menyer 48 timmar före ert besök.

MENY ETT 545kr

Jordärtskocka "Falafel" med puré på jordärtskocka, krispiga ärtor, picklad silverlök och kallpressad rapsolja.

Oxfile - 54 grader - "Plankstek", pommes aligot med Vesterhavssost, svedd grönsparis, rökt sidfläsk samt vispat rödvinssmör.

Ljummen ostkaka, med mixad hjortrongelé, flagad mandel, messmörsgrädde, varma jordgubbar.

MENY TVÅ 535kr

Blancherad vitsparis, tryffelsmörsfum, citronette, brödströssel, krasse och finsk forellrom.

Hjälmar Gös, bakad purjo, noriflarn, ostronmajonnäs, kärnmjolk, dillolja samt färsk och friterad pepparrot.

Chokladtart, manjari ganache 64%, passionsfruktskräm, färska hallon, havre och bovetesmulor.

MENY TRE 475kr

Rotselleri bakad i rökt smör med rotselleripuré, kålsky, konfiterade skogschampinjoner, svampkräm, friterad svartkål.

Primör betor i variation, tryffelhonung, rostade valnötter, inlagda senapsfrön, ramslöksvelouté samt Himmelsraften.

Chokladtart, manjari ganache 64%, passionsfruktskräm, färska hallon, havre och bovetesmulor.

DRYCKESPAKET FÖR TRE-RÄTTERS MENY 375kr

Ett glas bubbel (fördrink), 1 glas vin/öl till förrätt, 1 glas vin/öl till varmrätt samt 1 glas dessertvin. (vi har även alkoholfritt dryckespaket)