

# KROGENS MIDDAG "FEMMAN"

fem rätter där vår köksmästare valt smakerna.

595

[ dryckespaket + 525 ]

## MENY

<b>Blancherad vitsparris</b> , tryffelsmörskum, citronette, brödströssel, krasse och finsk forellrom.	145
<b>Rotselleri bakad i rökt smör</b> med rotselleripuré, kålsky, konfiterade skogschampinjoner, svampkräm, friterad svartkål.	130
<b>Jordärtskocka "Falafel"</b> med puré på jordärtskocka, krispiga ärtor, picklad silverlök och kallpressad rapsolja.	130
<b>Primör betor i variation</b> , tryffelhonung, rostade valnötter, inlagda senapsfrön, ramlöksvelouté samt Himmelsraften.	139
<b>Ankleverkräm</b> på struva, fikonkompott, portvinskaramell, extra lagrad parmesan och torkad champinjon.	129
<b>Tartar på svensk oxfilé</b> , saltgurka, kapisemulsion, granskottsolja och "grillkrydda".	145
<b>Hjälmar Gös</b> , bakad purjo, noriflarn, ostronmajonnäs, kärnmjolk, dillolja samt färsk och friterad pepparrot.	155
<b>Krogens Salsiccia</b> , salvia & citron, kalvreduktion med rostad vitlök, nässelstuvad bladspenat smaksatt med tryffel.	135
<b>Oxfilé - 54 grader - "Plankstek"</b> , pommes aligot med Vesterhavssost, svedd grönsparris, rökt sidfläsk samt vispat rödvinssmör.	165
<b>Konfiterad gårdsgris</b> , lönnsirap, blomkålskräm, sötsyrligt äpple, friterad blomkål, Urfa peppar och sherryvinegrätt.	140
<b>Utvalda ostar</b> med skogshonung från Jämtland, fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex.	130
<b>Ljummen ostkaka</b> , med mixad hjortrongelé, flagad mandel, messmörsgädde, varma jordgubbar.	110
<b>Chokladtart</b> , manjari ganache 64%, passionsfruktskräm, färska hallon, havre och bovetesmulor.	110
<b>En liten romprovning</b> , fyra sorter á en centiliter av utvald rom. serveras med kaffe och vår trio av chokladtryfflar.	155
<b>Trio av chokladtryfflar</b> , smakerna varierar efter säsong.	65