

Middagsmeny

Måndag & torsdag

Laxrilette av gravad och rökt lax med en emulsion på rimmad citron serveras med kokt vaktelägg samt picklad rädisa och gurka

Vegetarisk: rödbetstartar med tryffel, västerbottenkrokett, picklad rädisa och gurka.

Saltimbocca på svensk gårdskyckling med tryffelsås, västerbottengratäng, spenat samt vitlöks- och honungsmarinerad endiv

Vegetarisk: Shakshuka med pocherat ägg. Serveras i form.

Ljummen speculaas (kryddkaka) med mandelfyllning, serveras med mandarinsorbet och stjärnanisskum.

Tisdag & fredag

Kålterrine med brynt grädde, inlagda kantareller, spansk pepparvinaigrette, smörgåskrasse.

Stekt torsk med Sandefjordssås med forellrom, saffranspolenta, bakad tomat, citronmarinerad fänkål och säsongens grönsaker

Vegetarisk: Crispy tofu med saffranspolenta, bakad tomat, citronmarinerad fänkål och säsongens grönsaker

Stiftelsens cheesecake med dulce de leche, rårörda lingon och honungskrasse.

Onsdag & lördag

Jordärtskockspuré med krispig svamp, jordärtskockschips, Smögens tångkaviar, samt örtolja och vattenkrasse

Bakad hjort med enbärssås, krämig potatispuré, brysselkål, rödkål samt stekta kantareller

Vegetarisk: enbärsbakad rotselleri med enbärssås, krämig potatispuré, brysselkål, rödkål samt stekta kantareller

Madeleinekaka med brynt smörglass, varma hjortron, vit choklad crumble och citronmeliss.