

Middagsmeny hösten 2022

- Måndag Krämig burrata med cocktailtomater och basilikaolja
Sotad kalvytterfilé med potatisgratäng, bönor och pepparsås
Cheesecake med kolasås och blåbär
- Tisdag Skagenröra på kavring toppas med forellrom
Ugnsbakad anka med grillad beta, morot samt apelsinsky
Äppelpaj med vaniljsås
- Onsdag Rödbetstartar med dragonmajonnäs, friterad kapris, krasse och picklad silverlök
Lättrimmad smörstekt torsk med kantareller, blåmusselsås samt bakad kål
Citrontartlett med maräng
- Torsdag Laxtartar med mango, avokado och sojaemulsion
Rosastekt lammkorv med potatismorotskräm och rödvinsky
Bruten chokladmousse med havtorn, honungcrackers
- Fredag Ugnsbakad svamp- och prästostpaj med forellrom, rödlök, syrad grädde
Halstrad röding med gräddkokta höstkantareller och krossad mandelpotatis
Krämig brownie med rårörda bär och vaniljglass
- Lördag Sallad på hummus, rödbeta och chèvre samt rostade pumpakärnor
Bakat hjortinnanlår med morot samt potatiskrocketter och blåbärssås
Kryddglass med äppelkompott, havrecrunch och krasse

Ändringar mellan dagar och i meny kan ske