

Meny middag – vår 2018

Förrätter Starters

Conifiterad lax med vit sparris, löjromshollandaise och picklade grönsaker
Confit baked salmon with bleak roe hollandaise and pickled vegetables

Ravioli med getost och päron serveras med jordärtskocka, brynt smör och rostade nötter
Ravioli with goat cheese and pears served with Jerusalem artichoke, browned butter and roasted nuts

Varmrätter Main courses

Halstrad torskrygg serveras med Parmesansås, potatispuré med ramslök och vårens primörer
Pan fried cod with Parmesan sauce, potato puré with ramson and spring vegetables

Ryggbiff "marmorerad" från Dalsjöfors med örtcrisp, rödvinssås, persiljerotscrème och sötpotatispommes
Sirloin steak from Dalsjöfors with herb crisp, red wine sauce, parsley root crème, sweet potato stripes

Ost Cheese

Ostar från lokala mejerier serveras med päron chutney och pumpakex
Local cheese served with pear chutney and pumpkin crackers

Desserter Desserts

Jordgubbsmousse med rabarberconsomme, mandelkaka och vaniljcrème
Strawberry mousse with rhubarb consommé, almond cake and vanilla crème

Chokladfondant med dulceyglass och limecurd
Chocolate fondant with dulcey ice cream and lime curd

Vi använder choklad från Valrhona som är både ekologisk och Fairtrade

Johans meny Johans menu

Låt Johan välja er meny för kvällen utifrån dagens bästa råvaror
Let Johan decide your evening menu from today's market

3 rätter Kaffe

495:-/person

Vinmeny

325:-/person

Buffémeny inkl. dessert och kaffe

392:-/person

**Kontakta oss för bufféförslag
Priserna är inkl. moms**

Sällskapet enas om en och samma meny

Vi har alltid alternativ till allergiker och vegetarianer, låt oss veta vid bokning