

Meny 2019

Pris 3 rätters meny: 690 kr per kuvert (exkl meny tillägg * och tillval)

12% moms tillkommer för företag

**I menypriset ingår inköp av råvaror, tid för förberedelser, leverans och aktiv tid på plats.
Reskostnad utanför Växjö tillkommer.**

Förrätter

Toast Skagen på smörstekt toast

Fransk Löksoppa – serveras med smörstekt toast

Hummersoppa – Serveras med halstrad pilgrimsmussla, brynt smör, färska räkor och knäckebrick

Limedoftande Laxtimbal på smörstekt toast

Vitlöksgratinerade skaldjur – Räkor, musslor och sniglar i vitlöksmör serverade med färsk baguette

*Moule Mariniere – Blåmusslor i vitvinsås – serveras med färsk baguette ***OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

Vitlöksgratinerad hummer – serveras med smörstekt toast *OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

Halstrade pilgrimsmusslor med brynt smöremulsion och blancherad sparris *OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

**Carpaccio – Tunt skivad oxfilé serverad med rucola, riven parmesanost, rostade pinjenötter och citrusdressing
OBS! 100 kr i meny tillägg/person

Tre små delikatesser – liten Västerbottensostpaj, krustad med sherryspetsad svampstuvning samt en liten toast Skagen

Bruschetta – Smörstekt levain med vitlöksdoftande tomatröra (vegetarisk)

Ugnsbakad Chèvre på smörstekt toast med rödvinskaramelliserade färska fikon och rostade pinjenötter (vegetarisk)

Ugnsbakad Chèvre på Rucolabädd med ugnsbakade rödbetor, rostade pinjenötter och honung (vegetarisk)

Blancherad grön sparris med Hollandaisås och knaperstekt bacon (vegetarisk)

Varmrätter

Oxfilemedaljong- Serveras med en krämig grönpepparsås, ugnstekt potatis och smörstekta grönsaker

Oxfilemedaljong - Serveras med en kraftig rödvinsås, potatisterrin, färska örter och smörstekta grönsaker

Oxfilemedaljong– Serveras med en krämig murkelsås, potatisterrin och smörstekta grönsaker

**Oxfile Surf 'n Turf – Oxfile med potatiskaka, grönpepparsås och smörstekta grönsaker samt ½ vitlöksgratinerad hummer
OBS! 100 kr i meny tillägg/person

** Kalvfilémedaljong – Serveras med potatiskaka, sherrysås, smörstekt svamp och primörer för säsongen*

****OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

** Kalvfilémedaljong – Serveras med tryffelskysås, potatisstomp, smörstekt svamp och primörer för säsongen*

****OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

** Kalvfilé Oscar – serveras med ugnstekta potatis, choronsås, blancherad vit sparris och hummerkött*

****OBS! 100 kr i meny tillägg/person***

** File Mignon Black & White – Oxfilémedaljong och fläskfilémedaljong – serveras med ugnstekta potatis, bearnaisesås, en kraftig rödvinsås samt smörstekta grönsaker. ****OBS! 100 kr i meny tillägg/person****

Ryggbiff – Serveras med ugnstekta delikatesspotatis, bearnaisesås, ugnsbakade tomater och grillad sparris

Lammytterfilé med potatiskaka, Chevre cheesecake, rosmarindoftande rödvinsås och smörstekta primörer

Lammracks – Serveras med potatisterrin, kraftig rödvinsås samt smörstekta primörer

Ankröst – Serveras med potatiskaka, apelsindoftande rödvinsås och smörstekta grönsaker för säsongen

Torskrygg med hummersås. Serveras med fluffigt potatismos, smörstekta grönsaker och färska räkor

Torskrygg med brynt smör. Serveras med dillsvängd delikatesspotatis, smörstekta champinjoner, färska räkor och grillad sparris

Torskrygg med krämig skaldjursrisotto . Serveras med smörstekta grönsaker för säsongen

*Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med smörstekt lök, champinjoner och grillad sparris ***(helt vegetarisk)****

Dessert

Chokladkaka med limemarinerade bär och grädde

Chokladcheesecake med kanelkokta fikon och kexkrisp

Chokladmousse med knäckflarn

Creme Brulée med vanilj

Creme Brulée med smak av lime och passionsfrukt

Creme Brulée med smak av choklad, calvados och apelsin

Creme Brulée med smak av kaffe

Lime & passionsfruktspannacotta med bärkompott och kexkrisp

Kolapannacotta med kanderade valnötter, grädde och syrliga bär

Apelsin & Citronpannacotta med chokladkross

Vegan-Meny

Bruschetta – stekt levainbröd med smakrik tomatsalsa

Grönsaks - & Svamprisotto. Serveras med smörstekt lök, champinjoner och grillad sparris

Chokladmousse på avocado och banan

Tillval 3 st Kanapéer

75 kr/person)

Ansjovispannacotta

Gubbröra på smörstekt rundel

Petit-Chou med dill & kaviargrädde

Mini Toast Skagen

Mini Löjromstoast

Mini Västerbottensostpaj

Mini Bruschetta – smörstekt rundel med tomatröra

Skagengömma – Hjärtsalladsblad med skagenröra

Lax/pepparotsröra på smörstekt rundel

Bresaola, chevrékräm och basilika på smörstekt rundel

Ugsnbakad minikrustad med chevre och fikonmarmelad

Ugsnbakad minikrustad med sherrypetsad lök & svampstuvning

Havrekex med Gorgonzolaost och tomatmarmelad

Havrekex med Chevré och fikonmarmelad

Pris 3 rätters meny: 690 kr per kuvert (exkl meny tillägg * och tillval)

12% moms tillkommer för företag

I menypriset ingår inköp av råvaror, tid för förberedelser, leverans och aktiv tid på plats.

Reskostnad utanför Växjö tillkommer.