

Meny 2017

Förrätter

Toast Skagen

Bruschetta – Smörstekt toast med en smakrik tomatsalsa

Smörstekt toast med limedoftande laxtimbal

Smörstekt toast med varm Chevreost, färska fikon i rödvinsreduktion och rostade pinjenötter

Hummersoppa – Serveras med smördegsstick

Champinjon och västerbottenostsoppa – serveras med smördegsstick

Råk & Avokadococktail med citrus och chili

Blancherad grön sparris med Hollandaisesås och knaperstekt bacon

Ugnsbakade rödbetor på ruccolabädd med chevreost, rostade pinjenötter och honung

Tre små delikatesser – Liten Västerbottenostpaj, liten Toast Skagen samt en liten Avokadococktail med "sting"

Varmrätter

Cognacsflamberad Oxfilé. Serveras med grönpepparsås, ugnsstekt potatis och smörstekta primörer

Pepparbiff på Oxfilé - Serveras med potatisterrin, kraftig rödvinssås och smörstekta primörer

Tournedos på Oxfilé – Serveras med potatisterrin, krämig murkelsås och smörstekta primörer

Oxfilé – Serveras med tryffelmos, tryffelsky och smörstekta primörer

Oxfilé, halstrad pilgrimsmussla och Scampi – Serveras med en krämig tryffelrisotto och primörer

Oxfilé Surf 'n Turf – Oxfilé med potatispuré, grönpepparsås och primörer samt ½ gratinerad hummer med brynt smör **OBS!
100 kr i meny tillägg/person, se min Meny De luxe!*

Club Steak – Hängmörad Ryggbiff – Serveras med ugnsstekt delikatesspotatis, bearnaisesås och primörer

Lammytterfilé med potatis/palsternackspuré. Serveras med rosmarindoftande rödvinssås och primörer

Lammytterfilé med potatis/chevreost gratäng. Serveras med en kraftig rödvinssås och primörer

Rödtunga med hummersås. Serveras med fluffigt potatismos, smörstekta champinjoner, färska räkor och grillad sparris

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

Torskrygg – Serveras med potatis/palsternackspuré, rödvinssås, knaperstekt bacon och primörer

Ciderbräserad kycklinglårfilé. Serveras med en krämig cider/dragonsås, ugnsstekt potatis och primörer

Dessert

Chokladkaka med limecurd och grädde

Chokladkaka med limemarinerade bär och grädde

Chokladmousse med knäckflarn

Creme Brulée med smak av lime och passionsfrukt

Creme Brulée med smak av choklad, calvados och apelsin

Lime & passionsfrukstpannacotta med bärkompott och kexkrisp

Key Lime Pie med grädde

Limecurd med grädde och smörstekta kexsmulor

Pris 3 rätters meny: 590 kr per kuvert

Tillval: 3 st små Kanapéer till fördrinken 60 kr/person

Kanapéer

Rundel på ljust bröd med lax/pepparrotsröra och dill

Ansjovispannacotta

Rundel på kavring med pastej, färsk champinjon och färsk timjan

Liten västerbottenostpaj

Havrekex med Chevré och fikonmarmelad

Smörstekt rundel på ljust bröd med skagenröra

Rundel på kavring med ägg, majonnäs och ansjovis

Smörstekt rundel på ljust bröd med Bresaola, chevrékräm och basilika

Smörstekt rundel på ljust bröd med tomat, mozzarella och basilika

Havrekex med Gorgonzolaost och tomatmarmelad

***Meny De Luxe**

Hummersoppa

Oxfile Surf´n Turf

Creme Brulée med smak av lime och passionsfrukt

Pris 690 kr/person