

Meny 2016

Förrätter

Toast Skagen

Hummersoppa med smördegstick

Champinjon och västerbottenostsoppa

Halstrad Scampi i het sötsur sås

Räk & Avokadococktail med citrus och chili

Blancherad grön sparris med Hollandaisesås och knaperstekt bacon

Toast med varm Chevreost, färska fikon i rödvinsreduktion och rostade pinjenötter

Ugnsbakade rödbetor på ruccolabädd med chevreost, rostade pinjenötter och honung

Limedoftande Laxtimbal på smörstekt toast

Tre små delikatesser – Liten Västerbottenostpaj, Kanapé med skagenröra samt en liten Avokadococktail med "sting"

Varmrätter

Cognacsflamberad oxfilé med grönpepparsås, ugnsstekt potatis och primörer

Tournedos – Oxfilé med potatis/jordärtskockspuré, kraftig rödvinsås, grillad sparris, karamelliserad steklök och knaperstekt bacon

Tournedos – Oxfilé med potatisterrin, krämig svampsås och primörer

Lammytterfilé med svamprisotto. Serveras med tryffelsky och grillad sparris

Lammytterfilé med potatis/palsternackspuré. Serveras med rosmarindoftande rödvinsås och primörer för säsongen.

Lammytterfilé med Potatis/Chevreost gratäng. Serveras med en kraftig rödvinsås och primörer

Rödvinsbräserad oxkind alt. högrev. Serveras med potatis/palsternackspuré, rödvinsås, stekt sidfläsk, karamelliserad steklök och sockerärtor

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

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

Dessert

Chokladkaka med limecurd och grädde

Chokladkaka med limemousse och marinerade bär

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

Pris 650 kr per kuvert

Tillval: 3st små Kanapeér till fördrinken 40 kr/person