



FÖRRÄTT

- * Soppa S:t Germain (grönärtspuré)
- * Färsk grön sparris med vitvinssmörsås
 - * Rökt ål med äggröra
 - * Sill- och strömmingsbricka
- * Vol-au-vent med stuvad kalvbräss
- * Kalv-, ox-, eller hönsconsommé med queneller

HUVUDRÄTT

- * Färserad gösfilé med kräftsås och pressad potatis
 - * Sjötunga Walewska
 - * Friterad kycklingbröst a'la Kiev
- * Kalvfilé à la Oscar. Sparris, hummer, bearnaisesås
 - * Smördegssinbakad oxfilé, murkel/kantarellsås
- * Tournedos Rossini (på brödkrutong med tryffel, gåslever och madeirasås)
 - * Marinerad älgstek med svampfyllda tomater

EFTERRÄTT

- * Brylépudding
- * Charlotte russe
- * Fruksallad med grädde
- * Glassbomb med färsk frukt (serveras med gnistor)
 - * Hjortronparfait med flarn
 - * Maräng suisse

Kaffe

**Priser inkl moms: 3 rätter – 565:-
Ca 4 timmar**

Önskas en gemensam för alla gäster meny