



En **gemensam** meny för alla gäster lämnas till oss en **vecka innan**

### FÖRRÄTTER

- \* Skaldjurssoppa med syrad grädde och kräftstjärtar
- \* Smörstekt svamp på levaintoast med lagrad ost
  - \* Ceviche på tonfisk med Rhode Islandsås
- \* Räkstuvning i krustad toppad med regnbågsrom
- \* Halloumiråraka med syrad rödlök och smetana

### VARMRÄTTER

- \* Rödtingrullader med riven pepparot, räkor och potatispuré
  - \* Ugnsbakad röding med romsås och stekt bladspenat
  - \* Stekt entrecote med café de Paris smör och rödvinssky
- \* Helstekt hjortfilé med lingonsalsa, timjansky och potatisgratäng
  - \* Bakad spetskål med stekt tofu och svampsås

### EFTERRÄTTER

- \* Frostig lingoncheesecake med kolasås
  - \* Mintchoklادتårta med hallonsås
  - \* Knäckig äppelpaj med vaniljparfait
- \* Exotisk fruktsallad toppad med vaniljkesella
- \* Friterad camembert med hjortronsylt och persilja

### DRYCKER

Lättöl/mineralvatten, kaffe/te

2 rätter ingår i heldygnspriset  
Extra rätt kostar 110:-

Som vickning kan vi föreslå:

- \* Liten räkmacka på danskt rågröd 80:-
- \* Gubbröra med kavring och ost 80:-

**(Alla havsprodukter är MSC-märkta)**

**Obs! Vegetarianer och matallergiker får den meny som kökschefen väljer!**