



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

FÖRRÄTTER

- * Skaldjursoppa med syrad grädde och kräftstjärtar
- * Smörstekt svamp på levaintoast med västerbottensost
 - * Ceviche på tonfisk med Rhode Islandsås
- * Räkstuvning i krustad toppad med regnbågsrom
- * Halloumiråraka med syrad rödlök och smetana

VARMRÄTTER

- * Ångad torsklöin 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
 - * Mintchokladtårta 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 (gäller **inte** gäster som omfattas av Statligt Avtal)
Extra rätt kostar 96:-

Som vickning kan vi föreslå:

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

(Alla havsprodukter är MSC-märkta)

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