

# Beställningsmenyer

Vid beställning från denna meny gäller det:

- att Ni beställer minst en vecka i förväg,
- att Ni är ett sällskap på minst tio personer,
- att minskning eller ökning av sällskapet meddelas till oss senast 24 timmar i förväg,
- att vissa säsongavvikelser kan ske i menyerna om råvarorna inte kan skaffas.

## Den franskinspirerade menyn



Räkbisque med parmesanflarn

Stekt berberiankröst med hasselbackpotatis, getostbakat äpple, sauterade grönsaker och hallonsås

Fransk citronpaj med maränglock serverad med vaniljglass

Pris per person: 395 kr.

## Smålandsmenyn



Mandelpotatisvåfla med kräfröra

Helstekt älgytterfilé med ragu på lök, äpplen och svamp, klyftpotatis, grönsaker, svartvinbärsgelé och enbärsviltssås

Blåbärsglass med whisky, blåbärsås, vispad grädde och kardemummarostat strössel

Pris per person: 475 kr.

## Klassikern



Räkcocktail med färsk sparris och röd dressing

Fläskfilé med svampfyllning, krämig potatisgratäng, grönsaker och rödvinssås

Äppelkaka med vaniljsås

Pris per person: 325 kr.

## Unnarydsmenyn



Älgcarpaccio på älgryggbiff med syltad svamp, cognacslingon och riven västerbottenost

Smörstekt gösfilé toppad med juliennegrönsaker och bladspenat, små kokta potatis och beurre blanc sås

Crème brûlée med hallonmousse, färska bär och pekannötter

Pris per person: 395 kr.

## Den engelskinspirerade menyn



Engelsk löksoppa med salvia och cheddar

Gordon Ramseys Beef Wellington av oxfilé med svampsallad purjopotatismos och Sauce Bordelaise

Passionsfruktmousse med halloncoulis, choklad och vispad grädde

Pris person: 425 kr.

## Från Smakriket



Rullad på färskrökt och varmrökt lax med gräddig pepparrottsdressing

Oxstek av entrecôte med ugnsbakad lök, haricots verts, timjanmorötter, svartvinbärgelé, kokt potatis och smakrik sås

Portvinspäron med vaniljglass, vispad grädde och rostade nötter

Pris per person: 395 kr.

## Gourmet-avsmakningsmeny 1



Jordärtskockssoppa, stekta pilgrimsmusslor och vitlöksrostad bacon

Halstrad gösfilé med havskräftor, örter och fankål

Limesorbet i mousserande vin

Filé Mignon (oxfilé) med potatiskaka, olivragu, karotter med timjan och Sauce Bordelaise

Tre franska ostar med kex och marmelad

Chokladfondant med vinbärcoulis och vaniljglass

Pris per person: 675 kr.

## Gourmet-avsmakningsmeny 2



Carpaccio på gravad oxfilé med rostade pinjenötter och riven parmesan

Smörstekt gösfilé med beurre blancsås, smörslungad spenat och kokt potatis

Limesorbet i mousserande vin

Grillat berberiankröst med rödvinskockt lingonfylld päron, sauterade grönsaker, råstekt potatis och ingefära - rödvinssås

Tre franska ostar med kex och marmelad

Grand Marnier-sufflé med syltade apelsinskivor och vispad grädde

Pris per person: 650 kr.