

# HÖSTMENY

2023

## MENY I

### Förrätt

Gingravad lax med pepparrotsemulsion, äppelvinägrett och picklad gurka  
Veg: Laxisch, ärtonnaise med pepparrot, äppelvinägrett och picklad gurka

### Varmrätt

Ryggbiff med pumpa- & morotspuré, skogschampinjoner och rödvinsås  
Veg: Variation på pumpa, morotspuré, ärtragu, skogschampinjoner och rödvinsås

### Dessert

Mandelkaka och chokladcremeux, skogsbärskräms med kardemumma och färska bär

## MENY 2

### Förrätt

Tartare på gulbetor, pepparemulSION, krassesallad, rostade solrosfrön, honung- & champagnevinigrette

### Varmrätt

Smörstekt kycklingbröst, potatispuré apart, blandad kål med kryddor, puffat vete och svampsås

Veg: Grillad rotselleri, potatispuré apart, blandad kål med kryddor, puffat vete och svampsås

### Dessert

Körsbärparfait, havretuiles, körsbärssås, chokladkräm och bovete

## MENY ☰

### **Förrätt**

Oxcarpaccio, svart tryffel, misoglacerad gulbetor, rostad vitlökskräm och surdegs crumble

Veg: Carpaccio på kålrabbi, svart tryffel, misoglacerad gulbetor, vitlökskräm, surdegs crumble

### **Varmrätt**

Hällefundra, beurre blanc, ärtragu, apart med dillkokt potatis och brynt smör

Veg: Bakad spetskål, rotselleripure, rostad och grillad svamp, madeirasås

### **Dessert**

Äppeltarte med vaniljkräm, äppelmaräng och färska bär

## LUNCH MENY

### **Salmon bowl**

Chili- & sojamarinerad lax med mango, gurka, böngroddar, edamame bönor, amarillo-mayonnaise, svart kokosis

Vegetariskt alternativ: Sötpotatis

### **Grekisk bowl**

Bakad kyckling med citron-& oregano, tzatziki, quinoa, fetaost, tomat-& gurksallad med oliver

Vegetariskt alternativ: Sötpotatis