

Evenemangsmeny/Event Menu

Serveras till grupper om minimum 50 personer/Served to a minimum of 50 persons

Förrätter/Starters

Vänerlöjrom med rökt makrillkex, creme fraiche och citronrimmad rödlök.

Bleak roe with smoked mackerel cracker, crème fraiche and lemon infused red onion

Price: 159:-

Skaldjurscocktail med örtagårdssallad, hummeraoli och basilikakrutonger.

Shellfish cocktail with herb salad, lobster aioli and basil croutons

Price: 149:-

Halstrade pilgrimsmusslor med havsaltconfiterad vildtomat toppad med "Lomo" ~
lufttorkad spansk fläskfile, samt svartpepparvinegrette.

Pan seared scallops with sea salt tomato confit topped with Lomo

Price: 129:-

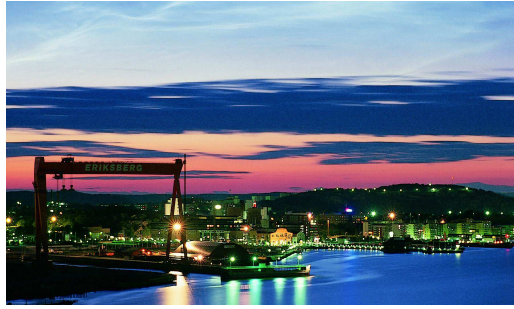
Terrine med Karl-johansvamp, äpplen och getost, lindad med parmaskinka och
honungglacerad rödbetsallad.

Terrine with cepes, apples & goat cheese wrapped in parma ham and honeyglazes beetroot salad.

Går även att få som vegetariskt alternativ.

Also available as a vegetarian option

Price: 119:- (veg 109:-)



Varmrätter/Main Courses

Sockersaltad regnbågsfile med spetskål, kapis och skogens svampar. Smörad mörkbrynt hönsbuljong, samt örtbakad småpotatis.

Sugarsalted rainbow trout with cabbage, capers and forest mushrooms, butterbrowned chicken gravy & herb baked new potatoes

Price: 219:-

Odlad hälleflundra från Stavangerfjordarna med havskräftsmousseline, scharlottenlöksslungad spenat och potatispuré.

Halibut from the Stavanger fjords with crayfish mousseline, shallot tossed spinach and potato purée

Price: 289:-

Lammkotletter med citronrisotto, paprikacreme "provencâle" och rostad kronärtskocka .

Lamb cutlets with lemon risotto, pepper crème "provencale" & roasted jerusalem Artichoke

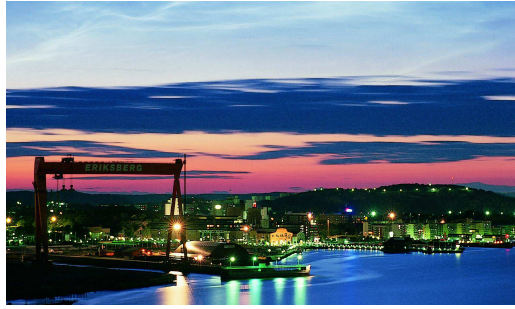
Price: 209:-

Oxfile med svartpepparglacerad Svenska betor, creme Roqueforte, merlotjus och potatisgratäng.

Fillet of beef with black pepper glazed swedish beetroots, crème roqueforte, merlot jus & potato gratin

Price: 239:-





Dessert/Desserts

Vit choklad cheese cake med citrongele, jordgubb- och rabarberkompott och chokladdekor.

White chocolate cheesecake with lemon jelly, strawberry & rhubarb compote and cholate decor

Price: 89:-

Nougatmousse på mandelbotten med likördränkta körsbär.

Nougat mousse on almond base with licor drenched cherries

Price: 89:-

Råsockerglaserad Pärontartelette med vaniljglass och hallonkaramell.

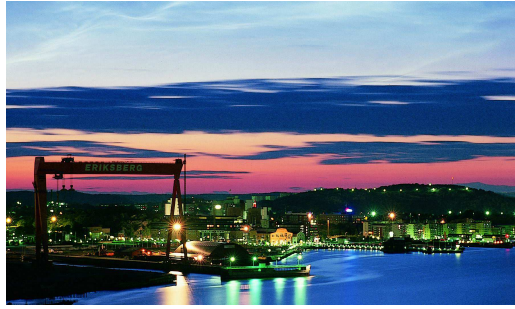
Raw sugar glazed pear tartelette with vanilla icecream & raspberry caramel

Price: 89:-

Tryffelfat med tillbehör.

Plate of truffles with extras:

Price: 69:-



Ekologisk meny/Ecological menu

Serveras till grupper om minimum 50 personer/Served to a minimum of 50 persons



Förrätt/Starters

Citron- och pastramikryddade pilgrimsmusslor på rödbetsceviche med äppelchilicreme samt svartpepparkaramell

Lemon and pastrami-spiced clams on beetroot ceviche with apple and chili crème, and black pepper caramel.

Price: 129:-

Varmrätt/Main Course

Renyttterfile med lingonchutney, en len blomkålspure, potatis- och svartrotsterrine samt timjansolja

Tender filet of reindeer with lingonberry chutney, a lean cauliflower purée, potato- and blackroot terrine and fragrant oil of thyme.

Price: 279:-

Dessert/Dessert

Choklادتarte med banan- och russinkrust samt kaffekaramell

Chocolate tart with banana and raisin crust and coffee caramel.

Price: 104:-

Alla priser är lämnade exklusive moms. Vi förbehåller oss rätten att justera priserna.
All prices are exclusive VAT. We reserve the right to adjust our prices.

