

Evenemangsmeny/Event Menu

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

Meny 1.

Förrätt/Starter

Vänern löjrom med rökt makrillkex, crème fraiche och citronrimmad rödlök.

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

Dryckestips: *Pinot Gris Réserve 2008 Gustave Lorentz Bergheim, Alsace. 100% Pinot Gris*

Varmrätt/Main Course

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

Lamb cutlets with lemon risotto, pepper crème "provinciale" and roasted Jerusalem artichoke

Dryckes tips: *Barbera d'Asti Castello del Poggio 2007 Zonin, Asti, Piemonte Italien. 100% Barbera*

Dessert/Dessert

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

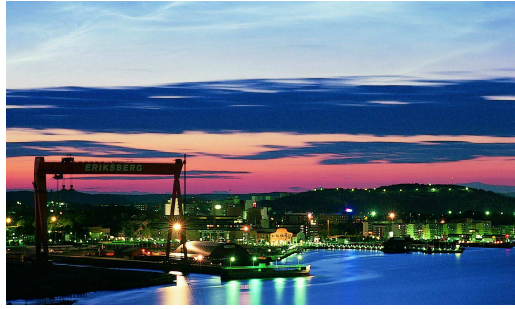
White chocolate cheese cake with lemon jelly, strawberry and rhubarb compote and chocolate decor.

Dryckes tips: *Domaine de Coyeux Rhône, Frankrike.*

3 rätter Price: SEK 457

Förrätt och Varmrätt: SEK 368

Varmrätt och dessert Price : SEK 298



Meny 2.

Förrätt/Starter

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

Terrine with cep, apples and goats cheese wrapped in Parma ham and honey glazed beetroot salad.

Available as a vegetarian option

Dryckes tips: **Château Bonnet André Lurton, Frankrike. 50% Sauvignon Blanc, 40% Semillon, 10% Muscadelle**

Varmrätt/Main Course

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

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

Dryckestips: **Nottage Hill 2008 Tomas Hardy & Sons, South Eastern Australia. 100% Riesling**

Dessert/Dessert

Nougatmousse på mandelbotten med likördränkta körsbär.

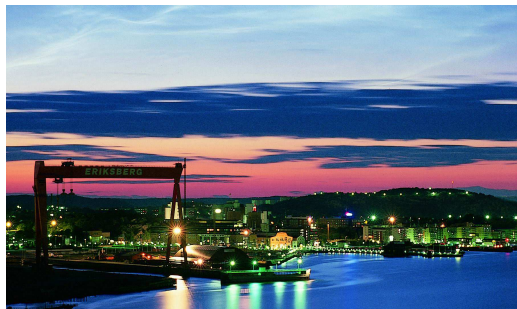
Nougat mousse on almond base with liqueur drenched cherries.

Dryckes tips: **Moscatel De Setúbal Portugal**

3 rätter Price: SEK 497

Förrätt och Varmrätt: SEK 408

Varmrätt och dessert Price : SEK 378



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: SEK 129

Varmrätt/Main Course

Renyttterfile med lingonchutney, en len blomkålpure, 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: SEK 279

Dessert/Dessert

Choklادتarte med banan- och russinkrust samt kaffekaramell

Chocolate tart with banana and raisin crust and coffee caramel.

Price: SEK 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.

