



STALLMÄSTAREGÅRDEN

Farsdagsmeny

FÖRRÄTT/STARTER

TARTAR PÅ SVENSK OXFILÉ MED RÖKT MAJONNÄS, TRYFFEL,
KRISPIG SCHALLOTENLÖK OCH ÖRTSALLAD
BEEF TARTARE WITH SMOKED MAYONNAISE, TRUFFLE, CRISPY CHALLOTS AND HERB SALAD

ELLER/OR

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR MED JORDÄRTSKOCKSKRÄM, LÖJROM,
PICKLAD SILVERLÖK OCH HUMMERSÅS
BROILED SCALLOPS WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM, BLEAK ROE,
PICKLED WHITE ONION AND LOBSTER SAUCE

VARMRÄTT/MAIN COURSE

BAKAD RÖDING MED ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, FORELLROM,
HYVLAD GURKA OCH BRYNT SMÖR
BAKED ARCTIC CHAR WITH ROASTED CAULIFLOWER PURÉE, TROUT ROE,
SHAVED CUCUMBER AND BROWN BUTTER

ELLER/OR

LÅGTEMPERERAD OXFILÉ MED KANTARELLKROKETT, TOMATMARMELAD,
SMÖRSTEKT SHIITAKESVAMP OCH RÖDVINSSÅS
FILLET OF BEEF WITH CHANTERELLE CROQUETTE, TOMATO MARMALADE,
BUTTER FRIED SHIITAKE MUSHROOMS AND RED WINE SAUCE

DESSERT

VARMA HJORTRON MED VANILJGLASS, MANDELKAKA, SMULADE DRÖMMAR OCH BÄR
WARM CLOUDBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM, ALMOND CAKE AND COOKIE CRUMBS

ELLER/OR

ÄPPELSORBET OCH BÄR
APPLE SORBET WITH BERRIES

850 KR P/P