



## SÄLLSKAPSMENY

### FÖRRÄTTER

#### STARTERS

##### PILGRIMSMUSSLA

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA MED PICKLAD FORELLROM,  
FRITERAD GRÖNKÅL, VITVINSSÅS OCH CRUDITÉ PÅ MOROT  
SEARED SCALLOP WITH PICKLED TROUT ROE, FRIED GREEN CABBAGE,  
WHITE VINE GRAVY AND CRUDITÉ OF CARROT

##### OXE

OXTARTAR MED SMAK AV CHILI OCH PÄRON SERVERAS MED PICKLAD  
SILVERLÖKSOYAKRÄM OCH CONFITERAD ÄGGULA  
TARTAR OF OX SEASONED WITH CHILI AND PEAR, PICKLED SILVER ONION,  
SOYA CREAM AND EGG YOLK CONFIT

##### RÖDING

INKOKT RÖDING MED GULBETSKRÄM, SALLAD PÅ HÖSTÄPPLE  
OCH BRYNT SMÖR  
PRESERVED ARTIC CHAR WITH YELLOW BEETS CREAM, SALAD OF  
APPLE AND BROWNE BUTTER

### VARMRÄTTER

#### MAIN COURSES

##### RÅDJUR

LÅGTEMPAD RÅDJURSSTEK MED ROSTAD JORDÄRTSKOCKA, HARICOT  
VERTS, ROSMARINSKY, TORKADE LINGON OCH ROTFRUKTSCHIPS  
ROE DEER STEAK WITH ROASTED JERUSALEM ARTICHOKE, HARICOT  
VERT, ROSEMARY GRAVY, LINGONBERRY AND ROT CROOP CRISP

##### TORSK

HALSTRAD TORSKLOIN MED SLUNGAD SVARTROT, BLOMKÅLSKRÄM, BRYNT  
SMÖR OCH LAGRAD APELSIN  
SEARED COD WITH BLACK ROOT, CAULIFLOWER CREAM, BROWNE  
BUTTER AND ORANGE

##### OXE

GRILLAD OXFILE MED PURJOLÖKSPOTATIS, ÖRTTORKAD TOMAT OCH  
KRÄMIG PEPPARSÅS  
GRILLED TENDER LOIN WITH LEEK POTATOES, HERB DRIED TOMATO  
AND CREAMY PEPPER GRAVY

### DESSERTER

#### DESSERTS

##### ÄPPLE

TERRIN PÅ HÖSTÄPPLE MED ROSTAD BRIOCHE, KARAMELLGLASS,  
HASSELNÖTTER OCH TORKAT ÄPPLE  
TERRINE OF SWEDISH APPLE, ROASTED BRIOCHE, CARAMEL ICE CREAM,  
HAZELNUT AND DRIED APPLE

##### SKOGSBÄR

BAVAROIS PÅ SKOGSBÄR, VANILJKRÄM OCH VIT CHOKLAD  
BAVAROIS OF MIXED BERRIES, CUSTARD AND WHITE CHOCOLATE

##### SOCKERKAKA

ROMMARINERAD SOCKERKAKA MED MASCARPONEKRÄM, MANDELFLARN OCH BLÅBÄR  
RHUM MARINATED SPONGE CAKE WITH MASCARPONE CREAM, ALMOND FLAKES AND BLUE BERRIE

DENNA MENY GÄLLER FR.O.M. 1 OKT 2018  
T.O.M. 28 FEB 2019 OCH ÄR AVSEDD FÖR  
SÄLLSKAP OM 11 PERSONER ELLER FLER  
SAMT ATT ALLA I SÄLLSKAPET VÄLJER  
SAMMA MENY.

VI ÄR TACKSAMMA FÖR ER  
MATBESTÄLLNING SENAST EN VECKA  
FÖRE ANKOMST.

VI RESERVERAR OSS FÖR EVENTUELLA  
ÄNDRINGAR DÅ VI FÖLJER TILLGÅNGEN AV  
SÄSONGENS RÅVAROR

THIS MENU IS DESIGNED FOR GROUPS OF  
11 PEOPLE OR MORE AND THAT YOU MAKE  
ONE CHOICE OVER ALL FOR THE  
GROUP. WE ARE GRATEFUL FOR YOUR  
MENU CHOICE AT LEAST 1 WEEK BEFORE  
ARRIVAL.

FÖRRÄTT 195 KR  
VARMRÄTT 320 KR  
DESSERT 135 KR

3- RÄTTERS MENY 650 KR  
3-COURSE MENU 650 SEK

### VINPAKET

1 GLAS UTVALT VIN TILL VARDERA  
RÄTT 495 KR

WINE PACKAGE  
1 GLASS OF SELECTED WINE WITH  
EACH COURSE 495 SEK