



STALLMÄSTAREGÅRDEN

Midsommarmeny 2022

FÖRRÄTTER

STARTER

STALLMÄSTAREGÅRDENS GUBBRÖRA MED SMÖRSTEKT KAVRING OCH LÖJROM
THE INN'S GUBBRÖRA WITH BUTTERFRIED DARK RYE BREAD AND BLEAK ROE

BIFFCARPACCIO MED HYVLAD SPARRIS, OSTKRÄM OCH FRITERAD KAPRIS
BEEF CARPACCIO WITH SHAVED ASPARAGUS, CHEESE CREAM AND FRIED CAPERS

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

HALSTRAD RÖDING MED BLOMKÅLSPURÉ, INKOKT SPARRIS,
RIVEN TRYFFEL OCH SPARRISVELOUTÉ
BROILED ARCTIC CHAR WITH CAULIFLOWER PURÉE, ASPARAGUS,
GRATED TRUFFLE AND ASPARAGUS VELOUTÉ

MARINERAD OXFILEÉ MED SMÖRSTEKT MOROT, RÖKT MAJONNÄS,
ÖRTSTEKT POTATIS, GRÖN SPARRIS OCH RÖDVINSSÅS
MARINATED FILLET OF BEEF WITH BUTTER FRIED CARROTS, SMOKED MAYONNAISE,
HERB FRIED POTATOES, GREEN ASPARAGUS AND RED WINE SAUCE

DESSERT

RABARBERPAJ MED VANILJSÅS OCH BÄR
RHUBARB PIE WITH VANILLA SAUCE AND BERRIES

850 KR PER KUVERT