



STALLMÄSTAREGÅRDEN

ALLA HJÄRTANS DAG MENY / VALENTINE MENU 2019

FÖRRÄTT / STARTER

GRILLADE PILGRIMSMUSSLOR PÅ SALLAD AV MANGO MED FRITERAD
SILVERLÖK & BRYNT SMÖR

GRILLED SCALLOPS WITH SALAD OF MANGO, DEEP FRIED SILVER ONION & BROWNE BUTTER

ELLER / OR

HJORTCARPACCIO MED VÄSTERBOTTENSKRÄM, SYLTADE KANTARELLER,
MANDELPOTATISCHIPS & PEPPARROT

DEER CARPACCIO WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE CREAM, CHANTERELLES,
POTATO CRISP & HORSE RADISH

VARMRÄTT / MAIN COURSE

RÖDING

BAKAD RÖDING MED BLÅMUSSLOR, RÖKT MAJONÄS, RIMMAD TOMAT,
AVOCADO, MUSSELSÅS & POTATISSTOMP

BAKED CHAR WITH BLUE MUSSELS, SMOKED MAYONNAISE, TOMATO,
AVOCADO, MUSSEL GRAVY & MASHED POTATO

ELLER / OR

OXFILÉ

GRILLAD OXFILÉ MED TRYFFELSKY, GRATINERAD BLOMKÅL, HARICOT VERTS,
POTATISTERRIN & FÄRSKRIVEN TRYFFEL

GRILLED TENDER LOIN WITH TRUFFLE GRAVY, CAULI FLOWER, HARICOT VERTS,
POTATO TERRINE & TRUFFLE

DESSERT

CHOKLAD FONDANT MED VANILGLASS, ROSTAD VIT CHOKLAD & JORDGUBBSKRÄM
CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM, WHITE CHOCOLATE & STRAWBERRY CREAM

650 KR / PP