

Festmenyer

(Menyn gäller för minst 10 personer)

Med reservation för vad naturen tillåter

Stina Boman

Tartar på biff, äggula och kapris

En variant på råbiff. Här skär vi en hängmörad biff från Sverige och binder upp den med lite dijonsenap, syrad lök och kapris. Bakad äggula, kavring och plockade örter tillkommer.

Röding, krondill och betor

Rödingfilé bakas i krondill och citron. Olika slags betor och primörer läggs i en ättikslag. Färskpotatis från Järna saltbakas och rostas lätt. Allt serveras med en skummig vitvinssås baserad på musslor och fänkål.

Rabarber, havre och citron

Rabarber från trakten sjuds mjuka i citron och vanilj. Sedan vevar vi en glass på havre från Saltå Kvarn och smaksätter den med citron. Vaniljkräm och rostad sockerkaka tillkommer.

595:-/p

Emil Boman

Kantareller, löjrom och bondbröd

När de svenska kantarellerna kommer gör vi en löjromstoast på rostat bondbröd och toppar den med löjrom från Kalix, lite nerkokt vinäger och en näve färska örter.

Lammrostbiff, lammstek och tryffel

Lammrostbiff marineras i sjukt mycket färska örter som timjan, dragon och rosmarin. Lammsteken bakas under 36 minuter på låååg temperatur och skivas sedan tunt. På mandelpotatis görs en puré som smaksätts med tryffel och brynt smör. Grillad sparris tillkommer.

Jordgubbar, vaniljglass och kolasås

De svenska gubbarna marineras "kort" i lite lime, vanilj och socker. Till detta serveras Bomans vaniljglass, en kolasås och stekta, söta brödsbulor

625:-

Amanda Boman

Vit sparris, oxfilé och hollandaise

Vit sparris kokas på klassiskt vis. Oxfilé sotas och serveras medium rare och till detta slår vi en hollandaise på brynt smör och tryffel. Allt toppas med harsyra och gräslök.

Tuppbröst, tupplår och stuvad vitkål

Tupp från Tockafarmen i Skåne helsteks. Låret kokas och plockas ner i mindre bitar. På skrovet kokas en rödvinssås och svensk färsk vitkål lättstuvad. Lite rökt sidfläsk, syltlök och ramslök tillkommer.

Morot, mandel och lavendel

Vi gör en variant på morotskaka. Morötter syltas och till detta serveras mandelmassa, kavring och brynt smör samt ett skum på kanel och lavendel.

585:-

Gustaf Boman

”jordiga” primörer, nässlor och gruyèreost

När våra härliga primörer börjar komma upp från marken bakar vi dem i en ätbar ”jord” och serverar med en nässelpuré, brödflarn och hyvlad gruyèreost samt örter.

Fiskgryta, saffran och vitlök

En fiskgryta baserad på tomat, saffran och vitt vin. Mycket grönsaker och rotisar finns i såsom fänkål, palsternacka, rotselleri och färskpotatis. Till detta serveras vitlöksmajonnäs och krispiga krutonger.

Färska bär, gräddmjölk och fläder

De färska bären som finns i våra skogar och rabatter serveras med en ljummen gräddmjölk och en flädersorbet.

535:-