

Menyförlag höst 2020

Amanda Boman

Kalixlörrom med mandelpotatiscrème och chips, dill- och rödlökssallad

...
Helstekt oxfilé med säsongens färska bönor, bakade tomater, portvinssås samt
potatiskaka med parmesan, rökt sidfläsk och tryffel

...
Havtornssorbet med vit choklad, brownie, karamelliserade hasselnötter och
havtornskrä

Gustaf Boman

Ankleverterrin med smörstekt surdegstoast, karamelliserat äpple och machésallad

...
Halstrad odlad hälleflundrafilé med havskräftssås, sotad ekologisk spetskål och citron

...
Svartvinbärsglass med brynt smörkaka och färska höstbär

Stina Boman

Rödbetscarpaccio med getostcrème, honungsdressing samt rostade frön och nötter

...
Rosastekt ankbröst med persiljerotscrème, rökt sidfläsk, savoykål och cognacssås

...
Klassisk crème brûlée med säsongens färska bär

Det går bra att byta rätter mellan menyerna
minimum 10p