

Meny 2012

FÖRRÄTTER

Rödbetsterrin med ingefärsmarinerade tapiolekulator serveras med limeyoghurt

Apelsinrimmad hälleflundra med grön ärtpuré & bacon

Sotad pilgrimsmussla med gurksallad & krasse serveras med olivfräst spansk peppar

Rimmad rökt hjortytterfilé med palsternackspuré & rårörda lingon

Kräftstjartspannacotta med forellromsås & granatäppelsallad

Avocadomousse med lime marinerad lax & solrosskott

Vegetarisk lasagne

VARMRÄTTER

Zucchini & chevré bakad lammytterfilé serveras med marsalasås & pancettalindad haricorverts & hasselbackspotatis

Tempurafriterad färskost med chilifyllda kycklinglår serveras med tryffelrisotto & färsk korianderskum

Svartpeppar stekt marulk med vit hummersås & gratinerad havskräfta serveras med cheddarkroetter

Rosmarin rostad hjortytterfilé med potatisterrin & rönnbärsgräddsås

Lammytterfilé med sesamrostade rödbetor & getost serveras med en dragonsky med smak av lakrits

Panncettainbakat vildsvin med balsamicobakad endivesallad serveras med en landsort lagersky med honung

Citronrimmad marulk med en glasnudelsallad på kapris, granatäpple & mangold serveras med en grön ärtpuré

Lammrulle med serranoskinka & en cannelloni fylld med jordärtskocka, getost & saltorkade tomater serveras med en rödvinssås smaksatt med havtorn

Vegetarisk vårrulle med inlagd shiitakesvamp, soyasås & bängroddar

DESSERTER

Nötsemifreddo med lakritsmaräng & halloncoullis

Ljummen nötkaka med hallonsorbét & färsk frukt

Päron & jordgubbsgelé med chokladfot serveras med en päronpesto

Gräddkolaklubba serveras med vaniljglass & kolasås

Polkagris mousse med vaniljflarn & passionfruktcoullis

