

JUL MENY



FÖRRÄTTER

SOTAD LAX

Glöggsoja – Gurka – Kavring – Forellrom –
Gräslök – Yuzu – ödlök

LAXTARTAR

Currymayo – Ingfärspicklad kålrot – Gräslök –
lök – Krasse – Citronzest

MATJESSILL

Västerbottencreme – Ägg – Stenbitsrom –
Rödlök – Gräslök – Kokt potatis – Brynt saffrans-
smör – Krispigt bröd

RÖDBETSTARTAR

Currymayo – Ingfärspicklad kålrot – Gräslök –
Lök – Krasse – Citronzest

GRAVAD BIFF

Selleriremoulad – Valnötter – Lingon – Picklad
svamp – Krasse – Kavring

VARMRÄTTER

BAKAD FLÄSKSIDA

Palsternackspuré – Rödvinssås med rödlök/nejlika
Gröna ärtor – Krispig palsternacka

DAGENS FÅNGST

(Ryggdetalj på vitfisk)

Saffransrisotto – Dillgremolata – friterad grönkål

BAKAD ROTSELLERI

Palsternackspuré – Rödvinssås med rödlök/nejlika
Gröna ärtor – Krispig palsternacka

BRÄSSERAD OXKIND

Pumpapuré med ingefära – Apelsinrödkål
Krispig svartkål – Svartpepparsky

DESSERT

PEPPARKAKSCHEESECAKE

Lingon – Cheesecakecreme – Pepparkaka

ÄDELSTCHEESECAKE

Fikonmarmelad – Pepparkakssmulor

