

FESTMENYER

Menyerna gäller för sällskap över 8 personer.
Vi behöver din bokning minst 5 dagar i förväg.

STYRMANS FÖRRÄTTER

Mysingsholmsröra innehållandes gravad lax, räkor, lök och äpple samt senapsås,
serveras på sötlimpa med rökt majonnäs och rimmad fänkål.

Gravad oxfilé med löjrom, hyvlad äggula, finhackad rödlök, pepparrot och crème fraiche.

Jordärtsskockstartelett med syrliga grönsaker och kryddig krasse.

KAPTENS VARMRÄTTER

Halstrad röding med björkvedsbränd och syrad grädde, senapsglacerad sellerikål och blomkålskräm.

Grillad kalventrècôte med västerbottensost- och potatisterinne, serveras med
Madeirasky, örtsmör och morötter i gul zucchininage.

Rödbetsrisotto med getost, kryddbakad blomkål och fermenterad fänkål med saffran.

AMIRALENS DESSERTER

Inkokt rabarber med ingefära och rosmarin, serveras med mandelbiskvi, pannacotta och halloncoulis.

Vaniljparfait med sura krusbär, kolakakor, långpepparmaräng och tjinuskisås.

Kombo!

En chokladpralin, kaffe och 2 cl Plantation Grande Reserve.

2 rätter 415 kr / person

3 rätter 535 kr / person

