

# FESTMENYER

*Menyerna gäller för sällskap över 20 personer.  
Vi behöver din bokning minst 7  dagar  i förväg.*

## STYRMANS FÖRRÄTTER

Norröna matjessill med en sås på sillspad, bryntsmör och bryntlök.  
Serveras med potatisterinne och gravad lök.

\*\*\*\*

Grillad oxfile tartar med nobissås, smulad hemost och kålrabbi kimchi.

\*\*\*\*

Vegansk kikärtspannkaka med grillade och marinerade grönsaker och cashew yoghurt.

## KAPTENS VARMRÄTTER

Dillbakad regnbåge med sikrom, smulad gräddfil och kavringskrutonger.  
Serveras med bakad rotselleri samt sandefjordsås med hummerglace.

\*\*\*\*

Grillat hjortinnanlår med rökt potatis duchesse och smörad fläsksky.  
Serveras med smetana, syrad rättika och morot.

\*\*\*\*

Rostad blomkål med en boquetgarni crème, dragon samt friterad sojafärs och säsong grönsaker.

## AMIRALENS DESSERTER

Klassisk ostkaka med salmbärssylt och vispad grädde.

\*\*\*\*

Rödvinbär och långpepparparfait med kolasås och inlagd ingefära.

\*\*\*\*

Kombo!

En chokladpralin, kaffe och 2 cl Plantation Grande Reserve.

**2 rätter 415 kr / person**

**3 rätter 535 kr / person**

