

MENYER FÖR KLASSISKT AKTIV MATLAGNING

Sida 1

Priser är inkl moms a 12%, och inkluderar
trerättersmiddag och kaffe, samt recept
anpassade för "hemma-matlagning".
(bomullsförkläden för lån kan köpas med)

MENY 1: FÅGEL

1180KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat semitorkade tomater, sås på
jordärtskocka

Varmrätt

Kycklingballotin, "champagnesås", mild
sellericreme, ugnstrostad lök och rotfrukter,
rilette på låren

Dessert

Mjölchokladbrulle, jordgubbsgranitet,
minutbakad maräng

MENY 2: ASIATISK

1280KR/PERS

Förrätt

Dumpling, goyza, wonton med olika
smakrika fyllningar och såser

Varmrätt

Del av min vinnarrätten i VM 2014 –
Ugnsgillad Fläksida koreansk bbq, eldad
pacsoy, bakade betor, picklad rödlök

Dessert

Yuzosorbet, apelsintapioka, skuren frukt,
karameliserad vit choklad

MENY 3: FISK

1480KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat semitorkade tomater, sås på
jordärtskocka

Varmrätt

Eldad gös (alternativt röding) med citrus,
skaldjurskorv, morötter i variation, krasse,
dillolja

Dessert

Chokladsuffle, jordgubbsgranitet, smörstekt
sockerkaka & färska bär

MENY 4: LAMM

1480KR/PERS

Förrätt

Krämig svampsoppa med surdegskrustini

Varmrätt

Örtstekt lammfilé, lättrokt lammkorv,
rödvinssås, rostade rotfrukter

Dessert

Äppelsuffle, äppelgranité, havre och
nötcrunch, karamelliserade äpplen med
kanel

MENY 5: NÖTKÖTT

1680KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat semitorkade tomater, sås på
jordärtskocka

Varmrätt

Örtstekt oxfilé, lättrokt älgkorv, rödvinssås,
palsternackscremé rostade rotfrukter,
friterad grönkål

Dessert

Chokladsuffle, jordgubbsgranitet, smörstekt
sockerkaka färska bär

MENY 6: VILT

1780KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat, rökt älg hjärta, semitorkade tomater,
sås på jordärtskocka

Varmrätt

Örtstekt hjort, lättrokt älgkorv, rödvinssås,
palsternackscremé, rostade rotfrukter,
friterad grönkål

Dessert

Chokladsuffle, hallonsgranitet, smörstekt
sockerkaka färska bär

MENYER FÖR KLASSISKT AKTIV MATLAGNING

Sida 2

Priser är inkl moms a ~12%, och inkluderar
trerättersmiddag och kaffe, samt recept
anpassade för "hemma-matlagning".
(bomullsförkläden för lån kan köpas med)

MENY 7: VEGETARISKT

1180KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat, semitorkade tomater, sås på
jordärtskocka

Varmrätt

Svamp och cheddarfylld bräserverad
kålrullad, krämig svampsås,
palsternackscrème, rostade rotfrukter,
friterad grönkål och rostade hasselnötter

Dessert

Chokladsuffle, hallonsgranitet, smörstekt
sockerkaka & färska bär

MENY 8: ITALIENSK

990KR/PERS

Förrätt

Tortellini fylld med egengjord "riccotta"
spenat, semitorkade tomater, sås på
jordärtskocka

Varmrätt

Pizzabakning i vedugn. Olika toppings
kommer att finnas tillgängliga, färska
grönsaker, lufttorkade skinka, löjrom bland
annat.

Dessert

Chokladsuffle, hallonsgranitet, smörstekt
sockerkaka färska bär

ELLER VÄLJ MENY EFTER SÄSONG

Här lagar vi mat av de råvaror som är
bäst för säsongen.

SÄSONGENS MENY: VINTER

(bokas mellan nov-mars)

1580KR/PERS

Förrätt

Pastaknyte fylld med fyra ostar, cheddar,
Västerbotten, parmesan & färskost. Syrlig
morotssås smaksatt med champagne &
saffran samt fänkåls crudité

Varmrätt

Anka Orange. Ankröst, ankkorv, rillette,
apelsinsås, rotfrukt & persikopuré, friterad
rosenkål & lökringar.

Dessert

Dubbelbakad chokladkaka med bärsorbet,
minimaränger med hibiskus

SÄSONGENS MENY: VÅR

(bokas mellan april - juni)

1280KR/PERS

Förrätt

Sparris i fläder och champagne, löjrom,
brynt smöremulsion & friterad surdeg

Varmrätt

Skaldjursfylld rödspätta med sandefjordsås,
forellrom, vårprimörer i variation, potatis-
krokett fylld med ost, dill & brynt smör.

Dessert

Fläder & rabarber sorbet, jordgubbscurd,
mandelkaka & mandelflarn

SÄSONGENS MENY: SOMMAR

(bokas mellan juni-augusti)

1180KR/PERS

Förrätt

Oxfilé Carpaccio, purjolöksaska, brynt
smöremulsion, picklad silverlök,
ruccolasallad, rostad lök, toppad med
novello olja

Varmrätt

Sommargrill! Flankstek, lammkorv, fläksida
samt saltad vattenmelon. Klassiska
grilltillbehör.

Dessert

Sorbet på sommarens bär, jordgubbscurd,
mandelkaka & mandelflarn