

Festväning

Vi lagar mat med kärlek på noga utvalda råvaror i våra **Svanenmärkta** restauranger

Förrätter

Variation på betor, med getostkräm gröna blad samt citronette
Variation of beets with goat cheese creme, green leaves and citronette

Krämig kräftsoppa med Västerbotten och vallmoterrine
Creamy crayfish soup with Västerbotten and poppy seed terrine

Varmrätter

Helstekt kalventrecote med rosmarin och apelsin, rostade medelhavsgrönsaker, sötpotatispuré samt rödvinssås

Roasted veal entrecote with rosemary and orange, served with Mediterranean vegetables, sweet potato crème and red wine sauce

Torskrygg med ramlöksrisotto, bakade morötter samt vitvinssås
Fried cod with wild garlic risotto, baked carrots and white wine sauce

Smördegssinbakad fetaost och spenat med dadelsirap, örtbakade plommontomater samt gröna blad
Puff pastry baked feta cheese and spinach with dates, herb baked plum tomatoes and green leaves

Desserten

Citronmarängpaj med chokladsnö och frystorkade hallon
Lemon merengue pie with chocolate snow and freeze dried raspberries

Crème brûlée med pistage och marinerade björnbär
Crème brûlée with pistage and marinated blackberries

Pris per person / Rate per person

Två rätter / Two courses, 575 kr ex moms / excl. VAT

Tre rätter / Three courses, 635 kr ex moms / excl. VAT