



## Menyförlag

Får vi föreslå en kombination av några av nedanstående rätter för en festlig och smaklig meny.

### Förrätter

- Förgyllda pilgrimsmusslor toppade med löjrom i en chablissmörsås
- Toast Pelle Janzon (bankad rå oxfilé på en smörstekt toast toppad med rödlök, löjrom, gräslök och äggula)
- Hummersoppa
- Hemgravad fänkålslax på en toast toppad med rostad fänkål och syltad gurka
- Klassisk Toast Skagen à la Tore Wretman
- Avocadohalva fylld med rostad fänkål toppad med röd tångrom. (Vegansk)

### Varmrätter

- Tryffel fylld smörstekt vaktel. Serverad med duchessepotatis och en mustig portvinssås
- Stekt biff med hasselbackspotatis, baconlindade haricots verts samt bearnaisesås
- Klassisk Wallenbergare med potatispuré, brynt smör samt ärtor
- Hjortytterfilé med stekta kantareller, rödvinbärs-gelé, samt vitlöks- & timjanpotatis
- Lammlägg med rostade rotsaker och vispat vitlökssmör
- Smörstekt rimmad torskrygg toppad med knaperstekt fläsk och gräslök samt dillslungad potatis
- Hummer- och saffransbuljongpocherad kolja toppad med Juliennegrönsaker serverad med palsternackspuré
- Kronärtskockbottnar, röda linser o kalamataoliver inbakade i vegansk smördeg serverad med en mustig tomatsås och Hasselbackpotatis. (Vegansk)

### Mellanrätter & desserter

- Colonel (citronsorbet toppad med vodka)
- Osttallrik med kex och fikonmarmelad.
- Crème brûlée toppad med färska bär
- "Gino" med jordgubbar, banan- och kiwigratinerad med vit choklad
- Våra glassbakelser:
  - Carl Gustaf: Blåbär, vanilj och sabayonne
  - Viktoria: Hallon och vanilj
  - Migges Ölsorbet serverad med 4 cl Mudcakeöl