

BRÖLLOPSMENYER

2025

FÖRRÄTTER

Kallrökt laxfilé, serveras med makesallad, brynt smörvinägg, gräslökscreme, picklade sesamfrön, rimmad gurka och pepparrot

eller

Löjrom från Väneren, serveras med råaka på ekologisk potatis, rödlök, syrad grädde samt gelé på fläder och lime

eller

Klassisk Skagen på handskalade räkor och kräftor, serveras med plocksallad, löjrom, örtolja och friterat tunnbröd

eller

Kålabbiblomma fylld med färskost, serveras med gotländska belugalinser, krispig potatis, krasse samt tomat- och citrongräsky

VARMRÄTTER

Halstrad torskloin serveras med, beurre blanc, hummerolja, tångrom, sommarprimörer, samt dillsvängd färsopotatis eller potatispuré med brynt smör

eller

Helstekt, svensk kalvrygg, serveras med sauté på tomater från Hagalund, puré och chips på jordärtskocka, smörsås med gräslök och champagnevinäger

eller

Lågtempererat, örtmarinerat dovhjortsinnanlår från Tvärskogs vilt, serveras med sauté på småländska kantareller, skärböna och sparris, picklad gulbeta från Solmarka gård, krispig grönkål samt viltsky

VÄLJ TILLBEHÖR AV FÖLJANDE:

Potatisgratäng med timjan och vitlök

Potatiskroketter med lagrad prästost

Örtslungad färsopotatis

Timjanrostad Amandinepotatis

Krämig mandelpotatispuré

DESSERTER

Vit chokladmousse med champagne och lime, serveras med husets rabarberglass,
jordgubbar och tuile

eller

Pavlova toppad med passionsfruktcurd, chokladcremaux, vispad björnbärspannacotta,
färska jordgubbar, rostade pistagenötter och björnbärspulver

eller

Desserttrio

Husets glass på lavendel och fläder

Vit chokladkladdkaka med citron, toppad med vaniljfrosting och jordgubbe

Klassisk crème brûlée

eller

Husets smulpaj på rabarber och jordgubbar smaksatt med kardemumma,
toppad med vår egen vaniljglass och sommarbär