

# Menyförlag

## FÖRRÄTTER

Solskenskossoppa med räkspett och örtekryddade brödkrutonger

Silltallrik med 3 sorters sill med färskpotatis och gräddfil

Laxrullar fyllda med färskost och rom

Parmaskinka med färska fikon, färskost, saltorkade tomater och basilika

\*Räkröra i tunnbrödsborg

\*Jordärtskocksoppa med chevre/ärtcreme och italienska pinnbröd

\*Krabbtimbal på salladsbädd

## VARMRÄTTER

Lammstek med potatis/rotfruktsgratäng och trattkantarellsås

Helstekt fläskkarré och rostade klyftpotatis/rotfrukter med champinjonsås

Cornflakespanerad kycklingfilé med rösti eller tagiatelle och ärt/parmesansås

Helstekt fläskfilé med potatisgratäng och champinjonsås

Helstekt rostbiff med potatisklyftor och rödvinsås

Laxfylld spättafilé med dragon – vinsås och kokt potatis

\* Som ovan men med filé av rödtunga

Torsk på spenatbädd med champinjon- och parmesankryddad gräddsås, kokt potatis och vitlöksärter

\*Som ovan fast med torskrygg

\*\*Samma som ovan fast med hälleflundra

Halstrad lättgravad lax med dillstuvad potatis och sparris

\*Helstekt entrecote med potatisgratäng och trattkantarellsås

\*\*Som ovan men närodlat kravkött från Bokenäset

Sallad ingår i alla varmrätter.

## DESSERTER

Fläderparfait med mandarinklyftor

Hallon / vit choklad glasstårta

Dajmtårta

Valnötstårta med vispad grädde och exotiska frukter

Chokladmousse med vispad grädde och hallonsås

Moccaglasstårta

Ananaspaj med vaniljglass

Pannacotta med hallon och kiwisås

\*Frusen passionstårta

\*Fruksallad med varm vitchokladsås

Vi använder endast svensk kött. Vi tillverkar allt utom vaniljglass själva

## PRISER

Förrätter 90 kr

Förrätter med \* 110 kr

Varmrätter 250 kr

Varmrätter med \* 285 kr

Varmrätt med \*\* 330 kr

Efterrätter 90 kr

Efterrätter med \* 110 kr

Kaffe och tårta 55 kr