



Menyförelslag

4/5 – 7/7

Dessa menyer förbeställs minst två veckor innan er ankomst. Ni väljer en enhetlig meny till samtliga i ert sällskap. Meddela eventuella allergier eller kostavvikelser i god tid så löser vi snarliga alternativ i den mån det är möjligt. Med reservation för ändringar.

These menus are preordered at least two weeks before your arrival. Choose one uniform menu for the entire party. Please notify us of any allergies or dietary restrictions well in advance, so that we can to the extent possible, offer similar alternatives. Menus may be subject to change.

Stora Fjäder – meny 1

Vit sparris med rökt sparrisgrädde, sotad vårlök, grön örtcreme och dillolja ^(MP)

White asparagus with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green herb cream, and dill oil

Lättrimmad röding med sommarkål, säsongens primör, forellrom, krossad potatis, kavringsskrisp, gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin ^(G, MP)

Baked char with summer cabbage, first harvest vegetable, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce

Mörk chokladcreme med nötchokladkaka, passionsfrukt, granola på nötter och frön och kaffebrädda ^(G, MP, N)

Dark chocolate cream with chocolate cake with nuts, passion fruit, granola of nuts and seeds, and coffee cream

795:-

Nyckelviken – meny 2

Svensk löjrom med terrin på potatis och jordärtskocka,
purjolök, ramslök, pepparrotskvarg och kryddpicklad Amandine ^(MP)

*Swedish fish roe with potato and artichoke terrine,
leek, spring onion, horseradish quark, and spice-pickled Amandine*

Helstekt kalv med säsongens grönsaker, rostad kycklingsky med peppar
och dragon och gratinerad tryffelpotatis med confiterat sidfläsk ^(MP)

*Veal roasted whole with seasonal vegetables, roasted chicken breast gravy
with pepper and tarragon, and truffle potatoes au gratin with pork loin
confit*

Citronkaka med lakritscreme, rostad pistage, hallon, pistageyoghurt och
filodeg ^(G, MP, N)

Lemon cake with roasted pistachios, raspberries, pistachio yogurt, and filo dough

845:-

Grönborg – meny 3

Vit sparris med rökt sparrisgrädde, sotad vårlök, grön örtcreme
och dillolja ^(MP)

*White asparagus with smoked asparagus cream, smoked spring onion,
green herb cream, and dill oil*

Helbakad spetskål med gnocchi, tomater på olika vis, kapis,
valenciamandlar, parmesan och basilika ^(MP, N)

*Cabbage baked whole with gnocchi, tomatoes in different ways, capers,
Valencia almonds, parmesan, and basil*

Samma dessert som övriga i sällskapet

The same dessert as the rest of the group