

# Meny

## Höstmeny 2023

Vi önskar er hjärtligt välkomna till bords för kvällens 3-rätters meny som inspireras av lokala råvaror, gärna efter säsong samt ett nära samarbete med våra duktiga grannar Åsby Kött och Vilt. Middag är en härlig stund för umgänge, att ha roligt och uppleva nya smaker. Vår ambition är att tänka långsiktigt, miljövänligt, hållbart och att arbeta med naturens skafferier.

### DENNA MENY GÄLLER MÅN - ONS - FRE - SÖN

#### FÖRRÄTT

- Soppa på havskräfta

#### VARMRÄTT

- Fjällröding serveras med vermouthsås och blomkåls crème

#### DESSERT

- Minipaj med jordgubbar och brynt grädde

### DENNA MENY GÄLLER TIS - TORS - LÖR

#### FÖRRÄTT

- Vichyssoise, potatis och purjolöksoppa

#### VARMRÄTT

- Tempererad ryggbiff serveras med murkelsås och potatiskaka

#### DESSERT

- American pancakes serveras med lönnsirap från Vermont, vaniljgrädde & färska bär

#### VINPAKET 398:-

Ett glas utvalt vin till förrätt  
Ett glas utvalt vin till varmrätt  
Avec till dessert

#### ALKOHOLFRIIT PAKET 198:-

Ett glas alkoholfritt bubbel till förrätt  
Ett glas av säsongens must till varmrätt  
En alkoholfri drink till dessert

**Önskar ni något annat från vår bar?**  
Vänligen beställ av vår personal på plats!

