



Höstmeny

Förrätter

Svampsoppa smaksatt med sherry

Pumparavioli med salviasmör

Krabba med stekta kantareller och anispicklad fänkål

Halstrad pilgrimsmussla med bryntsojasmör och blomkålspuré

Gravad älginnanlår med lingonchutney och grönkål

Rosa stekt ankbröst med endive och tranbärschutney

Varmrätter

Helstekt hjortinnanlår med syltade kantareller,

savojkål, potatisfondant och viltsky

Ugnsbakad blomkål med kornotto, smörstekt svamp och syrad rödlök

Helbakad rotselleri med pumpapuré, rostad mandel och smörstekt svartkål

Rödvins bräserad oxkind med selleripuré, syrad pumpa, grönkålschips och rödvinssås

Öring med smörstekta kantareller, rostad broccoli och messmörsås

Desserter

Björnbärsparfait med mandelflarn

Blåbärspannacotta med rostad kokos

Chokladpastej med bärmylta