

Röding, Jordärtskocka, Äpple

Vår meny är i ständig förändring för att anpassas till säsongens utbud. I december lägger vi fokus på Röding, Jordärtskocka och Äpple de råvaror som har sin absoluta formtopp just nu.

Mat ligger oss varmt om hjärtat och vi lyssnar gärna på dina tankar innan vi sätter ihop din offert. Baserat på dina önskemål, arrangemangets förutsättningar och budget skraddarsyr vi din meny. Kanske en middag i Nobel-stil, julbord som hos Fanny och Alexander eller Bohuslänska ostron. Det är du som bestämmer.

Meny:

- *Ångad röding med aioli, syrad fänkål, citruscrème och skaldjursvinaigrette
- Jordärtskockscrème med svensk anklever, oxbringa och inkokt päron
- *Hällefundra med ostronskivling, rostad persiljerotscrème, vodkaamarinerad forellrom och blåmusselcrème
- *Sörmlandsädel med honungsrostade hasselnötter och fänkål
- *Karamelliserad äppelterrין med fikonbavaroise, ÅkeröSORbet och valnötskrokant

665 kr för 5 rätter, 580 kr för 4 rätter, 490 kr för 3 rätter

Rätter som är markerade med * går att få som take away. Du får menyn förpackad i ugnsfasta formar med uppvärmningsinstruktioner och tips på uppläggning.

Buffé:

Ångad röding med aioli, syrad fänkål, citruscrème och skaldjursvinaigrette
Morotsterrin med ingefära, råräkor och yuzumajonnäs
Bakat lantägg med Gotlandstryffel, Pata negra reserva och pistou
Knaperstekt ankbröst med knippgrönsaker, gemsallad och Caesardressing
Jordärtskocka, macadamianötter och äppelcrème
Rostad tomatrisoni med ruccolasallad och parmesan

395 kr, med komplement av ost och dessert 495 kr

Snittar:

Ångad röding med aioli och syrad fänkål
Moul Marine, sellericrème och plommontomat
Rimrad oxbringa med anklever och inkokt päron
Timjanstekt hjortrostbiff med jordärtskocka och rostade macadamianötter
Sörmlandsädel med honungsrostade hasselnötter och spenat
45 kr/st, samtliga snittar 225 kr

12 % moms tillkommer vid take away och 25 % vid arrangemang