PÅSKMENY

28 MARS – 3 APRIL

FÖRRÄTT

LJUMMEN RÖKT HÄLLEFLUNDRAFILÉLINDAD VÅRSPARRIS
MED KRYDDIG VÄSTERBOTTENHOLLANDAISE,
HANDSKALADE RÄKOR, LÖJROM OCH CITRONPÄRLOR (L)

VARMRÄTT

ROSTAD PAPRIKAÖVERBAKAD FJÄLLRÖDINGFILÉ
MED CHAMPAGNEVINÄGERSÅS, VÅRPRIMÖRER
OCH ÖRTSLUNGAD FÄRSKPOTATIS (G+L)

***

MARINERAD GRILLAD LAMMFILÉ MED RAMSLÖK- OCH
CHEVRÉKRÄM, ROSMARINSKY OCH POTATISTERRINE (L)

DESSERT

CHOKLAD- OCH MANDELNOUGATPANNACOTTA MED
HALLONCOULIS, CHOKLADCRUNCH SAMT MINIMAKRON (G+L)

2 RÄTTER 385:-
3 RÄTTER 435:-

(FÖRRÄTT 165:- VARMRÄTT 320:- DESSERT 135:-)

* G = innehåller gluten L = innehåller laktos

VID EVENTUELLA ALLERGIER, VÄNLIGEN FRÅGA PERSONALEN

EASTER MENU

28 MARS – 3 APRIL

STARTER

WARM FILLET OF SMOKED HALIBUT WRAPPED SPRING ASPARAGUS WITH A SPICY MATURE CHEESE HOLLANDAISE, HAND PEELED PRAWNS TOPPED WITH WHITEFISH ROE (L)

MAIN COURSE

ROASTED BELL PEPPER BAKED FILLET OF RED CHAR WITH A CHAMPAGNE VINEGAR SAUCE, SPRING VEGETABLES AND HERB SEASONED NEW POTATOES (G+L)

***

MARINATED FILLET OF LAMB WITH A RAMSON AND CHEVRE CREAM, ROSEMARY GRAVY SERVED WITH A POTATO TERRINE (L)

DESSERT

CHOCOLATE AND ALMOND NOUGAT PANNA COTTA WITH A RASPBERRY COULIS, A CHOCOLATE CRUNCH AND A MINI MACARON (G+L)

2 COURSE 385:-
3 COURSE 435:-

(STARTER 165:- MAIN COURSE 320:- DESSERT 135:-)

* G = contains gluten L = contains laktos

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE ASK THE STAFF