

Seglarmeny v. 42-44

Förrätt

Ruccola- och färskostfylld rökt laxrulle med avokadosås,
stenbitsrom samt örtolja

Varmrätt

Stekt rödingfilé från Wilhelmina med sparris, havskräftsås
samt hummerpotatisterinne

eller

Oxfilémedaljonger med Amaronesky, kantarell- och murkelsås,
Västerbottengratinerad potatisgratäng

Dessert

Gammeldags vaniljglass från Wirums gård serveras med bryntsmörkolasås
och Amarettobrownie

2 rätter 315:- 3 rätter 365:-

Kaffe, tryffel och avec
155:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.

Söndagsmiddag v.42-44

Förrätt

Ruccola- och färskostfylld rökt laxrulle med avokadosås, stenbitsrom samt örtolja

**

Krämig kräftsoppa med brie, dillgrädde och vitlöksbröd

Varmrätt

Stekt rödingfilé från Wilhelmina med sparris, havskräftsås samt hummerpotatisterinne

**

Oxfilemedaljonger med Amaronesky, kantarell- och murkelsås, Västerbottengratinerad potatisgratäng

**

Biffstek Provencale, av Kravmärkt kött från Svenska Gårdar på vårt vis

Dessert

Gammeldags vaniljglass från Wirums gård serveras med brynt smörkolasås och Amarettobrownie

**

Citron- och vaniljpannacotta med granatäpplesås och mandelskorpa

1 rätt 259:- 2 rätter 295:- 3 rätter 345:-

HOTEL 
CORALLEN
Njut av havet på land

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.