KVÄLLSMENY

Välj mellan våra rätter för att kombinera din egen två- eller trerätters meny.
Din valda meny kommer att serveras till HELA sällskapet - alltså ingen individuell a la carte.
Vi kan självklart avvika från detta för enstaka gäster pga. allergier.

2 rätters 450:-/person
3 rätters 599:-/person

FÖRRÄTTER

Löjrom med det ”skånska guldet”
Mandelpotatis, körsbärspotatis, black kongo
potatis, dragonkräm, citronkräm & rostade hasselnötter

Kronärtskockstartar med soltorkad tomat & kapris
Serveras med krispigt gräslöksbröd. Vegansk.

Skagenröra med krispigt bröd & citronkaviar

Vattenmelon carpaccio med Knekten hårdost från Soldattorpets mejeri
Med mynta & gröna ärtor. Vegetarisk.

HUVUDRÄTTER

Marinerad lax med svartrot, gurka & svart citron

Kalvrostbiff med brynt Sandefjordsås
Rostade söta & kryddiga morötter.

Långbakad medium-rare entrecôte
Med confiterade grönsaker, lingon coulis & salvia.

Rimmad torskfilé med blåmusselsås med bergamott
Rostad purjolök & krispig palsternacka.

Rödbetsbiff med rostade gulbetor, polkabetor & pepparotskräm
Vegansk.

Alla huvudrätter serveras med örtslungad potatis.

EFTERRÄTTER

Pocherade jordgubbar med hemgjord ekologisk vaniljglass & färska bär

Skånska ostar med honung, timjan & päronkrisp

Chokladmousse med hallon- & rabarbersorbet
Vegansk.

EVENING MENU

Choose between our dishes to build your own two or three course menu.
Your selected menu will be served to ALL your guests - not individual a la carte.
Of course, we can deviate from this for a few guests due to allergies.

2 courses 450:-/person
3 courses 599:-/person

STARTERS

Fish roe with almond potatoes, cherry potatoes, black congo, tarragon cream, lemon cream & toased hazelnuts

Artichoke tartar with sundried tomatoes & capers.
Served with crispy chives bread. Vegan.

Toast Skagen - Prawn cocktail on toasted sourdough with lemon roe.

Watermelon carpaccio with fresh green peas, mint & cheese from Soldattorpets mejeri
Vegetarian.

MAINS

Salmon marinated with herbs served with salsify, cucumber & black lemon.

Veal roast beef with browned Sandefjord sauce
Roasted sweet & spicy carrots.

Slow roasted medium rare entrecôte
With vegetables confit, lingonberry coulis & sage.

Salted cod with blue mussel sauce with bergamot.
Roasted leek & crispy parsnip.

Beetroot patty with roasted yellow beets, candy striped beets & horseradish cream
Vegan.

All main courses are served with herb tossed potatoes.

DESSERTS

Poched strawberries with homemade organic vanilla ice cream & fresh berries

Scanian cheeses with honey, thyme and pear crisp

Chocolate mousse with raspberry & rhubarb sorbet
Vegan.