



### **Menyer vår-sommar 2022**

#### **Meny 1 à 540:-**

Hambergs Skagenröra med sikrom och citron

Serveras på Brantans mörka dinkelbröd

-

Kalventrecôte

Serveras med sallad på sparris och haricots verts, vitlöksbakad körsbärstomat och Parmesan, pinjenötter och dragoncrème, örtrostad Tollbypotatis

-

Amarettocrème

Björnbär, citroncurd och hasselnötscrunch



#### **Meny 2 à 570:-**

Carpaccio på lenrimmad lax med lime och olivolja

Serveras med citruscrème, färskostmousse och finsk regnbågsrom, gräslöksolja

-

Rödingfilé från Storuman

Serveras med basilikaemulsion, sparris och gulbetor i kallpressad rapsolja och citronzest,

kokt potatis med brynt smör och flingsalt

-

Vaniljkokta rabarber och jordgubbar i glas

Serveras med mousse på mascarpone och vit choklad med lime, citroncrunch



**Meny 3 à 570:-**

Sesamsotad tonfisk

Serveras med sojaemulsion, sallad på rättika, wakame och rimmad gurka med mangoketchup

-

Lammrostbiff

Serveras med rödbetor, pinjenötter och brytböner,  
vitlöksbakade körsbärstomater, ruccolaioli, örtrostad kulpotatis

-

Chokladganâche

Serveras på fransk chokladkaka med hallon-lakritscoulis och limemascarpone



**Meny 4 à 620:-**

Oxcarpaccio och svartpepparmousse

Serveras med tryffel- & citronkräm, friterad kapris & krasse

-

Fänkålsrimmad torskrygg

Serveras med tapenade, ramslökscrème, grillade grönsaker i olivolja,  
Kalamataoliver och grillad bakpotatis med timjanolja

-

Bailey- och mjölkchokladmousse på Brownie med karamell och mangosås



**Meny 5 à 640:-**

Halstrad pilgrimsmussla, sallad på hummer och grapefrukt, hummerkaramell och citruscrème

-

Oxfilemedaljong

Serveras med rapsbéarnaise, timjanconfiterad plommontomat,  
romanesco och vaxbönor, örtröstad Tollbypotatis

-

Osttallrik

Roquefort, 2-årig Gruyère och Napoléon, fikonconfiture och Husåbröd



Potatistillbehör som medför ökat kuvertpris

Pommes fondant 25:-pp | Potatisgratäng 30:-pp | Pommes Anna 40:-pp



***Tillval vår-sommar 2022 tilltugg/Canapéer/Tapas/Snittar***

Set 1 à 85:-

Liten Skaguntoast med sikrom

Mousse på kallrökt lax och pepparrot i petit choux

Getostcrème i tartlette med honung och rostade nötter & frön



Set 2 à 85:-

Västerbottenbakelse med dillgélé och sikrom

Halstrad tonfisk med rättika och mango-/chiliketchup

Marinerad körsbärstomat med chèvre- & basilikacrème och tapenade på crostini



Set 3 à 120:-

Ceviche på pilgrimsmussla och räkor med chili, gurka och koriander

Gravlax med dill och senap på pumpernickel

Löjrom från Kalix på toast med hängd gräddfil och rödlök



**Tårtor 50/65:- standard eller måttanpassad på ställning. Specialdekorationer offereras.**

Passion

Tårta på passionsfrukt och vit chokladmousse med mascarpone, drömbotten med kokos

Hallon

Hallonmoussetårta med vaniljpannacotta, citronmadeleinekaka och pistagenötter

Mörk Choklad

Mörk choklad- och espressotryffel på fransk chokladkaka