

GRUPPMENY

Vi behöver ha eran beställning senast 1 vecka innan ni kommer.

Vänligen välj samma rätt till hela gruppen, specialkost får anpassad mat.

KVÄLLSBUFFÉ

Mån-tor kl. 18-21

Minimum 15 personer.

225/pers

Ät så mycket du vill av en rad olika smårätter, flera sorters sill, ägg, lax, charkuteri, sallad, grönsaker, hembakat bröd samt dessertbord med flera läckert presenterade sötsaker och brieost med tillbehör.

Välj mellan kyckling, fläskkött eller nötkött med tillbehör till Kvällens huvudrätt.

FÖRRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

Råraka

85

Serverad med getost, gulbeta, rödlöksmarmelad och krasse.

Fröknäckebröd

85

Serveras med varmrökt sik, hackat ägg, gurka, rädisa och soja majonnäs.

Gravad oxfilé

90

Serverad med krassesallad, dill- och ättiksemulsion, äpple, lagrad ost och fläsksvål.

VARMRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

Portabello

150

Panko och prästost friterad Portabello med ratatouille, ugnsbakad blomkål och rotselleri.

Pannstekt röding

220

Serverad med örtekryddad vit sparris, hollandaise sås, hyvlad rädisa och friterad rödbeta

Torskrygg

195

Serverad med kål i smör, rökt fläsk, friterad kapris, mosade gröna ärtor, brödfärd och en tomat- och dill vinegrette.

Lammracks

260

Serverade med örtrust, rostad morotscrem, saltbakad gulbeta, lammsky och picklad rödlök.

Hängmörad ryggbiff

240

Serverad med bakad lök, puylinssky, padrons, tomat och svarvad potatis.

Wallenbergare

150

Serverad med potatispuré, skirat smör, gröna ärtor och rårörda lingon.

Småländska isterband

135

Serverade med dillstuvad potatis, savoykål, bacon, picklad beta och grovkorning senap.

EFTERRÄTTER

Mån-sön kl. 18-21

Äppeltarte

85

Med vaniljglass.

Bavaroise

95

Mjölkchoklad bavaroise smaksatt med jasminthé, chokladkrutong, hallon och yuzukräm smaksatt med björnbär.

Osttallrik

95

3 sorters ostar, knäckebröd och marmeladkula smaksatt med äpple.

Munk

80

Munk med äppel, kanel och kardemumma. Serverad med vaniljesella och blåbär.

Är du allergisk, eller bara nyfiken på ingredienserna? Vi svarar gärna på dina frågor.

GROUP MENU

We need your order no later than 1 week before you arrive.

Please choose one dish for the whole group, without consideration to special food preferences.

DINNER BUFFET Mon-Thurs 6 PM-9 PM Minimum 15 persons 225/pers

Help yourself to our all-you-can eat buffet with a variety of traditional herring dishes, eggs, smoked salmon, charcuterie, home baked bread, salad and vegetables. Do save room for the cheese, desserts and other tasty extras.

Choose between chicken, pork or beef for the special hot dish of the evening.

STARTERS Mon-Sun 6 PM-9 PM

Potato fritters 85
Served with goat cheese, yellow beetroot, red onion marmalade and cress.

Crispbread 85
Served with smoked white fish, chopped egg, cucumber, radish and soy mayonnaise.

Cured fillet of beef oxfilé 90
Served with cress salad, dill and vinegar emulsion, apple, aged cheese and pork.

MAIN COURSES Mon-Sun 6 PM-9 PM

Portabello 150
Panko and cheese fried Portabello with ratatouille, baked cauliflower and celery.

Pan-fried Char 220
Served with herb spiced white asparagus, hollandaise sauce, radish and deep-fried beetroot

Cod 195
Served with cabbage in butter, smoked pork, deep-fried capers, mashed green peas, bread crumbs and a tomato and dill vinegrette.

Rack of lamb 260
Served with herb crust, roasted carrot cream, salt-baked beetroot, lamb gravy and pickled red onion.

Sirloin 240
Served with baked onion, puylin gravy, padrones, tomatoes and potatoes.

Veal pattys 150
Served with potato purée, melted butter, green peas and lingonberries.

Smoked pork and barley sausages 135
Served with dill stewed potatoes, savoy cabbage, bacon, pickled beetroot and mustard.

DESSERTS Mon-Sun 6 PM-9 PM

Apple tarte 85
With vanilla ice cream.

Bavaroise 95
Milk chocolate bavaroise flavored with jasmine tea, chocolate crouton, raspberry and yuzu cream flavored with blackberries.

Cheese plate 95
3 kinds of cheese, crispbread and marmalade ball flavored with apple.

Donut 80
Donut with apple, cinnamon and cardamom. Served with vanilla curd and blueberries.

Are you allergic, or just curious about the ingredients? We are happy to answer your questions.