



Konferensmeny kväll

Supé 1

Förrätt: Sotad Fröyalax, emulsion på ingefära, tapiokasoya, salicornia, bläckfiskschips

Varmrätt: Flankstek från Kustcharken, trancherad på en bädd av örtrostad potatis, olika betor, björnbär, serveras med en rödvinssås

Dessert: Crème Brûlée, sorbet på passionsfrukt och nötcrunch

Supé 2

Förrätt: Enbärsgravad hjort, pumpapuré, potatiscrunch, flower sprouts

Varmrätt: Halstrad torskrygg, smörfrästa svampar, palsternackspuré och nykokt hummersås

Dessert: Chokladfondant med säsongens bär och vaniljglass

Supé 3

Förrätt: Ört och vitlöksgratinerade havskräftor med frasigt surdegsbröd

Varmrätt: Örtmarinerat lammrack, krispig potatiskaka smaksatt med getost, portvinssås

Dessert: Mandel och saffranskaka, blåbärsglass, curd på brynt smör, skummad mjölk

Hela gruppen äter samma meny. Specialkost går att boka.

Konferensmeny gäller 1/11 -19/3