



HÖSTMENY 1

Amuse bouche

Skaldjursfest

Friterat Ostron på gulbeta och pepparrotsmajonnäs

Halstrad Kungskrabba, citronvacumbakad fänkål och rättika, smetana och kavring

Mandelpotatiscrème med färska räkor, krondill och gurka

Västerhavstorsk

kantarellravioli, kantareller, kräftor och krondillsky

Höstdessert

Nötmarängbotten, kryddmarinerade lingon, brynt smörglass, saltkola, gräddyoghurtmousse

Dryckespaket 1 – 550:- per person exkl. moms

Dryckespaket 2 – 950:- per person exkl. moms