

Hindersmässan 2024

Vickningsmeny

Nykockt ½ Hummer

Serveras med såser och bröd.

450 kr

Löjromstallrik

Serveras med klassiska tillbehör och rostat bröd.

295 kr

Svenska smaker

Sotad lax med laxromscrème.

Gubbröra med syrad lök.

Rökt hjort med syltad pumpa och svamp.

Svensk prosciutto med rotselleri och tryffel.

285 kr

Pytt i Panna

Serveras med stekt ägg och inlagda rödbetor

260 kr

Biff Rydberg

Med äggula och senapscrème

345 kr

Kuvertavgift på vickningen debiteras med 45:- per person på det bokade antalet.

Hindersmässan 2024

Lunchmeny fredag och lördag

FÖRRÄTTER

Färska räkor

Med tillbehör

Alt.

Kantareller och rökt älg

Picklade kantareller, rökt älg, tryffeldoftande blomkålspuré samt friterad grönkål.

VARMRÄTTER

Välj mellan

Smörstekt Hälleflundra

Serveras med smörad buljong, lök och tomatfiléer samt citron-potatisstomp.

Wallenbergare

Serveras med petit-pois och lök, potatispuré och gräddsås samt rårörda lingon.

Biffrad

Med varm broccoli och blomkålssallad, vitlöksrostad potatis och choronsås.

TRYFFEL

Pris per person 575 kr

Hindersmässan 2024

Supé torsdag/fredag

FÖRRÄTTER

Välj mellan

Löjromstallrik 40 gram

Serveras med vispad smetana samt gräslök, rödlök och rostat bröd.

Betor

Carpaccio på betor, serveras med chèvre, honung, rostade valnötter och örtsallad.

VARMRÄTTER

Välj mellan

Hjälmargös

Serveras med murkelsås, rökt grillad fläksida, juliennegrönsaker och örtslungad delikatesspotatis.

Helstekt kalvrygg

Serveras med potatisbakelse smaksatt med Västerbottenost, Madeirasås och rostad morotsallad smaksatt med rosmarin och tryffel.

DESSERT

Välj mellan

Bavaroisse

Mjölchoklad-bavaroisse på krossade Oreos serveras med hjortron samt salt kolasås.

Parfaitbakelse

Med smak av hallon, blåbär och vanilj, serveras med jordgubbskompott.

Pris per person 655 kr