



En **gemensam** meny för alla gäster lämnas till oss en **vecka innan**

FÖRRÄTTER

- * Jordärtskocksoppa med surdegskrutonger och färskost med krasse
 - * Vitlöksfrästa tigerräkor med limesmörsås (MSC-märkt)
 - * Fänkålsgravad lax på smörstekt kavring
 - * Oxfilétartar, västerbottenostflarn och picklad rödlök
- * Svamptoast med Prästostcrème och bakade cocktailtomater

VARMRÄTTER

- * Stekt gös med potatis- och jordärtskockspuré och brynt smör (MSC-märkt)
 - * Bakad röding med skaldjurssås och potatisbakelse (MSC-märkt)
 - * Majs kyckling supreme med dragongrädksås och rösti
 - * Ryggbiff med cafe de paris sås och rödvinssky
 - * Kikärt- och quinoabiff med getostsås och rostad tofu

EFTERRÄTTER

- * Klassisk crème brûlée med bär
- * Passionsfruktcheesecake på hallonspegel
- * Lingonparfait med mandelsmulor
- * Choklad- och daimmousse med jordgubbsströssel
- * Ostassiette med slottets marmelad och fröknäcke

DRYCKER

Lättöl/mineralvatten, kaffe/te

2 rätter ingår i heldygnspriset (gäller **inte** gäster som omfattas av Statligt Avtal)
Extra rätt kostar 80:-

Som vickning kan vi föreslå:

- * Liten räkmacka på danskt rågbröd 70:-
- * Gubbröra med kavring och ost 70:-

Obs! Vegetarianer och matallergiker får den meny som kökschefen väljer!