



# Meny 2020

*För de tillfällen som kräver en inramning utöver det vanliga, saknar Pelarsalen med sin magnifika plafondmålning av Louis Jean Desprez sitt motstycke i Göteborg.*

*Nedan finner ni vår à la cartemeny för festväningen, men självklart ordnar vår erfarna köksmästare även annat om ni så önskar. Tveka inte att höra av er om ni har några frågor!*

*Nedanstående priser gäller för minst 30 personer – övriga önskemål på förfrågan.*

## **Förrätter**

*Lättblancherad vit sparris med löjrom, crème fraîche och hackad rödlök*  
129,-

*Riddarskinkaknyten med Kvibille ädelost-crème, fikön, ramslöksvinägrett och ärtskott*  
99,-

*Halstrad pilgrimsmussla med äpplebalsamico på hummersallad toppad med forellrom*  
129,-

*Ceviche på räkor och kräftstjärtar med olivolja, citron och koriander*  
129,-

*Sotad gravad röding på endivsallad med raspad prästost, dill, körvel och senapscreme*  
125,-

*Skaldjursbakelse i cylinder på rågbröd, toppad med löjrom*  
129,-

## **Huvudrätter**

*Helstektt gödkaflvsentrecôte på säsongens grönsaker, med tryffelsmakssatt potatisterrine, rotselleripuré samt rödvinsreduktion*  
295,-

*Rosastektt hängmörad oxfile på rödvinsreduktion med pommes Anna och ugnrostade betor*  
315,-

*Ugnbräserverad majs kycklingfile från Bjäre, med potatisbakelse, grön sparris, picklad rättika samt balsamicoreduktion*  
275,-

*Ångad torskrugg på variation av bönor, med pancettasmakssatt potatispuré samt Champagneskum*  
299,-

*Bakad piggvar på grön och vit sparris, med potatisbakelse, confiterade plommotomater samt Chablisskum*  
Pris på förfrågan

*Lättrimmad hälleflundra med ragu på vaxbönor och kastanjechampinjoner samt hummerreduktion*  
315,-

## **Dessertes**

*Chokladmoussetrilogi med jordgubbar, physalis samt havtornscoulis*  
125,-

*Hallonparfait på mandelbotten samt kompot på säsongens bär*  
105,-

*Crème brûlée med sallad på jordgubbar, granatäpple och blodapelsin*  
120,-