


Meny 2018

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
119,-

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
119,-

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

Skaldjursbakelse i cylinder på rägbröd, toppad med löjrom
129,-

Huvudrätter

Helstektt gödkaflvsentrecôte på säsongens grönsaker, med tryffelsmakssatt potatisterrine, rotselleripuré samt rödvinsreduktion
285,-

Rosastektt hängmörad oxfile på rödvinsreduktion med pommes Anna och ugnrostade betor
295,-

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

Ångad torskrugg på variation av bönor, med pancettasmakssatt potatispuré samt Champagneskum
279,-

Bakad piggvar på grön och vit sparris, med potatisbakelse, confiterade plommontomater samt Chablisskum
299,-

Lättrimmad hälleflundra med ragu på vaxbönor och kastanjechampinjoner samt hummerreduktion
285,-

Dessertes

Chokladmoussetrilogi med jordgubbar, physalis samt havtornscoulis
115,-

Hallonparfait på mandelbotten samt kompot på säsongens bär
105,-

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