

Höstmeny -09 PS Matsal

Förrätter

Pepparhalstrad tonfisk med niceoliver, basilika, balsamvinäger och Avokado

Ostroncocktail med blåmusslor, pilgrimsmussla, dillcreme, gurka, saltört

Timjan och vitlöksstekta pilgrimsmusslor med ugnsbakad tomat, senapsemulsion, fänkål, blad och örter

Varmrätter

Kryddstekt rådjurstek med brässerad rådjursbog, svamp, rotfrukter och inkokt pärlök

Helstekt Ankbröst från Hagby gård med höstens svamp, spetskål, äpple och kryddsky

Örtstekt Hjälmaregös med persiljerotscreme, citron, kapis och Kronärtskocka

Desserter

Kanel och kardemumma cremé brulèe med äppelkompott och äppelgranité

Citrongratinerade blåbär med yoghurtglass och blåbärsmuffins

Mörk chokladcremé med säsongsbär och hallodesert