

GRUPPMENYER 2020 (min. 10/person)

Meny I

Caesarsallad (G*)

Krispig romaine sallad, Caesar-sås, krutonger och Parmesan ost

Rökt regnbågslax(L,G)

*Varmrökt regnbågslax, honung-rotfrukt, ört-potatismos och
trattkantarellsås*

Blåbärspannacotta (L,G)

Krämig vanilj-pannacotta, blåbärsdressing samt bärkompott

31,50

Meny II

Svamprisotto (L,G)

Fyllig trattkantarell-tryffelrisotto, kronärtskocka hjärta samt kanderade tranbär

Övermogen fläsknacke (L,G)

Långt småkokt fläsknacke honung-rotfrukt, ört-potatisklyftor samt mörk sås

Båtens chokladkaka (L,G)

*Utsökt chokladkaka smaksatt med hallon, gammaldags vaniljglass,
jordgubbsdressing och bärkompott*

36,50

Meny III

Räks gryta

(L,G*)

Räkstjärter stekt i ört-chili-smör samt båtens bröd

Grillad gös (L,G)

Smörstekt skärgårdens gös, honung-rotfrukt, fänkål-purjolök-potatis samt dill-smörsås

Varm stekt färskost (VL,G)

I karamellgräddade småkockt stekt färskost. Serveras på heta pannan med hjortron sorbét

43,50

Meny IV

Ren carpaccio (L,G)

Sherry och ört marinerad renfilé , rödbetschips samt sirap av gransskott

Ox Café de Paris (L,G)

Grillad oxfilé , ört-potatisklyftor, honung-rotfrukt samt kryddig

Café de Paris –sås

Mint-choklad-parfait (L,G)

Krämig, mintsmaxsatt sorbet. Serveras med jordgubbsdressing och bärkompott

49,50