

## Meny 1

Ugnsbakad sparris med hackade ägg från Sanda hönseri och chips på svensk lufttorkad skinka från Alviksgården. Serveras med rädisor, sockerärter, parmesan och majonnäs med smak av brynt smör

>>

Salt- och örtbakad fjällröding med blomkålskräm och syrad fänkålsallad. Serveras med forellrom, smörsås och körvel

A part:

Ångade säsongprimörer med kallpressad rapsolja, örter och citronsalt

>>

Kladdig kladdkaka med salt kolafrosting, rostade hasselnötter, halloncoulis och färska bär

---

## Meny 2

Halstrad pilgrimsmussla med champagnesås, dill, syrad gurka och krispiga blomkålsbuketter

>>

Helstekt svensk kalvrostbiff från Östra Vrenninge och potatiskaka med örter och västerbottenost. Serveras med rödvinssås och glaserade sommarprimörer

>>

Marinerade jordgubbar med stekt sockerkaka, vit chokladgräde och krossade drömmar

---

## Meny 3

Carpaccio på gulbetor med basilikaolja, chevré, rostade pinjenötter och krispiga rödbetor

>>

Sotad ugnsbakad rotselleri med gremolata, krämig böndipp på öländska bönor med rostad vitlök och bräserad mangold

A part:

Ångade säsongprimörer med kallpressad rapsolja, örter och citronsalt

>>

Hallon- och mandelkaka med italiensk maräng, hallonmousse och kanderade mandlar



april-augusti 2019