

## **Lunchmenu:**

22/8

Citronbakad laxfilé serveras med paprika & basilikasås

Viltköttbullar serveras med lingon, gräddsås & potatispuré

23/8

Pocherad torsk med bakade rödbetor & kapris samt vitvinsås

Stekt kycklingfilé med fetaostcrème & rostad sötpotatis & rotfrukter

24/8

Laxwallenbergare serveras med räkor, ärtor & örtcrème

Beouf Bourguignon med sidfläsk, champinjoner & smälök

25/8

Åkerblads fisk & skaldjursgryta serveras med limeaioli

Kryddbakad fläskkarré med rostad potatis & rödvinsås

## **Dinnermenu:**

22/8

### **Svensk bresaola lagrad 7-10mån**

Västerbottencreme, fänkål, skottsallad

### **Siljansregnbåge (Rainbow salmon from Siljan)**

asparagus, ramson, sabayonne with wheybutter

### **Serverad ostbit med hemlagad marmelad**

### **Brownie**

hallonsorbet, chokladcrème & mjölkchokladsnö (Rasperrysorbet, chocolate crème & snow of milk chocolate)

23/8

### **Gravad röding (Cured trout)**

äppelcrème, grön sparris & rökt laxemulsion (Apple crème, asparagus & emulsion on smoked salmon)

### **Svensk biff (Filet of beef from Sweden)**

Palsternackspure, primörer, rostad vitlökssky (Parsnippuré, primores, roasted garlic sauce)

### **Serverad ostbit med hemlagad marmelad**

### **Citronparfait (Lemonparfait)**

limemarinerade jordgubbar, citronpure & maräng (Limemarinaded strawberries, lemon pure & meringue)

