



MIDDAGAR

BRÖLLOPET

SJÖPLOCK

En smakrik moccakopp med havskräftsoppa toppad med sjörullat brännvin
Bliniplätt med svensk laxrom, smetana och nyhackad rödlök.
Skagen krämig räkmousse i en mini vol-au-vent toppad med citronrasp.
Sotad laxkub med lime & avokado

-o-

TORSKRYGG

Lätt drösad torskrygg inlindad i en späd savojkål på en bädd av säsongens primörer samt en
välsmakande vitvinsås kokt med mycket kärlek och en terrine på stompad sparrispotatis blandad
med kallpressad svensk rapsolja

Alt

HJORTFILÉ

Serveras med kr samt en kärleksfull örtfonsås matad med både rödvin och portvin.

-o-

PASSION & CHOKLAD

Söt avslutning med en sked passionsmousse doppad i vit chokladkrisp, rårörda jordgubbar
toppad med en frisk citronsorbet

Pris per person: BEGÄR EN OFFERT



MIDDAGAR

SKEPP O'HOJ

SKEPPARTOAST

En lätt krämig toast med räkor och rårökt laxfilé på ett danskt rågbröd, nyriven pepparrot, citron, och krispig sallad, toppad med svensk stenbitsrom

-o-

EN MAKALÖS FISKGRYTA

Fransk bouillabaisse med tre sorters ädelfisk liggande i en smakfull gryta med säsongens grönsaker, havskräfta, blåmusslor från Mollösund samt en spetsad pilgrimsmussla,

-o-

TRIPPEL I CHOKLAD

En parfait i tre smaker av belgisk choklad samt ett krisp på torkade hallon, jordgubbar och en mild mangocoulis

Pris pers person: 335 kr exkl. moms, 375 kr inkl. moms



MIDDAGAR

PRIMÖREN

ODLINGSLOTTEN

En entré med gröna smaker:
jordärtskockssoppa med solros & pumpaflarn,
en lätt krämig vol-au-vent fylld med säsongens primörer,
vit/grön sparris med en kappa av kallvispad hollandaise

-0-

ÄNG & SKOG

Savoyroulader fyllda med champagnekokta rotfrukter, svartrot & sticklök
serveras med en skogsdoftande risotto på säsongens svamp samt Västerbottenost

-0-

BLÅBÄRS PUDDING

Med krossade drömmar samt säsongens färska bär

Pris per person: 312 kr exkl. moms, 350 kr inkl. moms