

LANDEET

– MENYER FÖR STORA SÄLLSKAP –

APERITIFS



CAVA

Cava Bocchoris Brut Reserva 68



CHAMPAGNE

Franck Bonville Grand Cru 125

KANAPÉER

RÄKOR

Forellrom, potatis, citronmajonäs

RÖKT LAX

Avocado, sesamfrö

SERRANO

Tryffel, svartrot

ANKLEVER

Tomatmarmelad, bacon

MACHEGO

Äpple, gräslök

BRIE DE MEAUX

Hjortron, mandel

BAKAD TOMAT

Citron, persilja, parmesan

SIDFLÄSK

Bakad tomat, lök

OXBRINGA

Västerbottenröra

» 28 KR/ST

SNITTAR TILL FÖRDRINK

RÖKT REN

Äpple, pepparot på kavring

OLIVER

kronärtskocka, örtolja, tomat, krutong

» 20 KR/ST

VICKNING

WIENERKORV 30

Bröd, rostad lök

JANSSONS FRESTELSE 85

Knäckebröd, ost

FÖRE

CHARK MED TILLBEHÖR 115

Charkuterier – Pastej på kycklinglever och anklever. Sylta på fläsk, kalv och äpple. 2-årig lufttorkad lammfiol från Wannborga. Serveras med selleriremoulad och grillat bröd.

Piemetos de Padron – Små friterade spanska chilis. Nio av tio är söta och milda. Den tionde är stark som attan.

Marinerade oliver – Gröna och svarta. Marinerade med vitlök och rosmarin.

SVENSK TOAST 125

En klassiker. Handskalade räkor uppblandade med lite citronmajonäs samt en hälsosam klick löjrom.



HUVUDRÄTTER – ATT DELA

LAMMBOG TIO TIMMAR 215

Serveras med varm bönsallad, getost och salsa verde.

HAGBY ROAST 195

Ungsrostad hel kyckling från Hagby Gård. Serveras med sauterad savoykål, bacon, senap och dragonsås.

ROSTBIFF 235

Helstekt rostbiff, serverad med rostade rotfrukter, Yorkshire pudding och rödvinsås.

ROSTAD FLÄKSIDA 175

Serveras med surkål, äppelkompott och örtrostad rödlök.

–

Alla menyer serveras med potatis rostad i ankfett och säsongens sallad

Vegetariska alternativ samt fiskalternativ varierar med säsong, vänligen kontakta oss för förslag.

EFTER OCH SÖTT

OST 40/BIT

Oviken Tridura – En hårdost framställd av blandad opastöriserad får-, get- och komjölk.

Jürss Änglunda – En halvmjuk kittost med spänstig smak.

Skärvångens Flyttost – En jordkällarlagrad fäbodsost med vildmöglyta.

CRÈME BRÛLÉE 75

Klassisk.

CHOKLADKAKA 105

Serveras med moccacrème, kaksmulor, vaniljglass och plommon inlagda i konjak.

CHOKLADJÄKEL 25

Liten tryffel till kaffet.

LITET DRYCKESPAKET

ett glas vin till förrätt, ett glas vin med påfyllning till varmrätt, ett glas dessertvin samt kaffe

» FRÅN 245 KR

STORT DRYCKESPAKET

ett glas vin till fördrink, ett glas vin till förrätt, ett glas vin med påfyllning till varmrätt, ett glas dessertvin samt kaffe och avec.

» FRÅN 345 KR

