



# FESTMENY

---

## **FÖRRÄTTER**

<b>SOTAD SVENSK OXFILÉ</b> Vitlökscrostini, smörstekt svamp, tryffelmajjo & friterad lök Min.4 pers	<b>135 kr</b>
<b>TOAST SKAGEN</b>	<b>95 kr</b>
<b>FRITERAD TORSK</b> Rökt gräddfil, senapsicklad kål & dillfras	<b>115 kr</b>
<b>RÖDBETSCARPACCIO</b> Pepparrotsfärskost, brynt hasselnötssmör, rostat rågbröd Ostflarn på Sivans hårdost & friterad ruccola	<b>95 kr</b>
<b>BRÄDAN</b> Lokalproducerad ost- & chark, kex & marmelad Passar att dela på två....	<b>165 kr</b>

## ***HUVUDRÄTTER***

<b>SMÖRBAKAD RÖDING</b> Sommarpotatis, parmesansås & salsa på rökt sidfläsk, lök & kapris	<b>275 kr</b>
<b>LOKALPRODUCERAT KALKONBRÖST</b> Cheddarkrosett, ramslöksbuljong, Potatiskräm & primörer	<b>275 kr</b>
<b>SVENSK GRILLAD RYGGBIFF</b> Potatisgratäng, rödvinssås, krasseaioli & grönt i säsong	<b>275 kr</b>
<b>SVENSK OXFILÉ</b> Svensk oxfilé med sommarpotatis rullad i mangold, Oxsvanssky, primörer, grönpepparsmör & krasse	<b>395 kr</b>
<b>VEGETARISKT</b> Sparriscanneloni, späda grönsaker, smörad ramslökbuljong & klimp med kumminost från Sivans ost	<b>215 kr</b>

## ***DESSERT***

<b>MJÖLKCHOKLADTERRINE</b> Chokladkaka, hallonsorbet, citroncurd & smulad choklad	<b>115 kr</b>
<b>MANDELKAKA MED HALLON</b> Vaniljglass & rostad vit choklad	<b>115 kr</b>
<b>HOFSNÄS EGNA GLASS</b> Bär i säsong & grädde	<b>115 kr</b>

## ***BARNMENY***

<b>SMÖRSTEKT RÖDING</b> Kokt potatis, skagen & ärtor	<b>125 kr</b>
<b>FRITERAD TORSK "FISH &amp; CHIPS"</b>	<b>125 kr</b>
<b>ÄKTA HAMBURGARE</b> Grönsaker & pommes <b><i>Svenskt kött</i></b>	<b>125 kr</b>
<b>PANNBIFF</b> Stekt potatis, brunsås & lingonsylt <b><i>Svenskt kött</i></b>	<b>125 kr</b>

***Med reservation för ändringar***