



Festmenyer på Gården 2018

Tilltugg

- *3 sorters snittar (skagen, ankleverpaté, sotad lax med majjo, pate a choux med blomkål & kaviar, kryddostkräm på crustini)* 105:-
- *3 sorters snacks (smaksatta popcorn, chips med romdipp, rökta mandlar)* 65:-
- *Plockbricka (fänkålssalami, Serranoskinka, Gruyerost, marinerade oliver)* 135:-

Förrätter

- *Sotad pilgrimsmussla med picklad gurka, rökt sillrom, avokadokräm, krasse & rädisa* 235:-
- *Terrine på anklever- & shortribbs, äpple, ingefära, brioche & örter* 235:-
- *Tartar på oxen, äggula, picklade senapsfrön, 3 sorters lök & Nobisdressing* 195:-
- *Löjrom med blini & klassiska tillbehör* 245:-
- *Lättstekt tonfisk, inkokt rättika, gemsallad, soya, crudité x 2 & forellrom* 205:-

Varmrätter

- *Ångad röding, brandade på palsternacka, fänkål x 2, gulbeta & blåmusselsås* 325:-
- *Hällstekt torskrygg med blomkålskräm, råhyvlad zucchini, fänkål & grönärtskum* 325:-
- *Kyckling på bröst & korv med potatisterrine, bakad lök, tomat & choritzosmör* 295:-
- *Kalvhögrev både confiterad & bräckt med tryffelpuré, syrliga morötter & oxmärgsky* 315:-
- *Hjortinnanlår med kräm på morot- & bryntsmör, variation på kål, krust & vinägersky* 345:-

Dessert

- *Äpple kokt i Calvados, saltrostade macadamianötter, vinskum, shisokrasse & Eas el hanout* 125:-
- *Mousse på passionsfrukt, karamelliserad ananas, ananaschips, kokossorbet & rostad kokos* 115:-
- *Crème brûlée med hallonsurprise* 95:-
- *Osttallrik- 3 sorters ost, Gårdens fröknäcke & marmelad (serveras endast familystyle)* 125:-
- *Riddersviks kaffegodis med 5 små härliga mumsbitar – Macaron, Tryffel, Marmelad, Madelaine-kaka, Montelimar* 115:-

Vickning

- *Bullens korv med bröd* 40:-, *med räksallad* 55:-
- *Janssons frestelse med lagrad ost & knäckebröd* 85:-

Tårta

- *1 vånings tårta från Gården-
Frukt- & bärtårta med mandelbotten & citronkräm eller
Mousetårta med hallon eller choklad* 85:-/bit
- *Medhavd tårta, serveringsavgift* 30:-/bit