



## **Festmeny vår/sommar 2010**

### **Förrätter**

Tartar på oxfilé från Svartådalen med schalottenlök, rostad fänkål och krassemajonnäs  
Lättbakad odlad forell med röka räkor, nässelkräm, vaktelägg och fänkål

### **Varmrätter**

Citronbakad odlad hälleflundra med pocherat lantägg, brynt smörhollandaise och ljumna primörer  
Helstekt innanlår och kolgrillad bringa på gårdskalv med Gotlandstryffel, sparris och pärlök

### **Desserter**

Yoghurtsorbet med chokladkräm, maräng och blåbär  
Vaniljglass med punschkokta russin, hallon, rabarber och krossade drömmar