

Brunnsmeny juni



FÖRRÄTTER

VIT VÄTTERS PARRIS

hollandaiseskum med yuzu och shiitakesvamp

BRUNNSRÖKT LAX

Gravad, bakad och kallrökt precis innan servering.
löjrom från Bottenviken, gräddfil, isad gurka och örter

VARMRÄTTER

SPETSKÅL

jordärtskockscreme, äpple- fänkålsallad, hash brown och marconamandel

FJÄLLRÖDING

gurka, kålrabbi, fänkål, sandefjordsås med brynt smör och hash brown

KRONHJORTFILÉ

grön sparris, bakad tomat, konjaksås, ramslökssmör och hash brown

DESSERTER

BRYNT SMÖRGLASS

mandelkaka och hallon

BAKAD CHOKLADCRÈME

havtornspannacotta , rabarbercurd och choklad- & mandelsmulor

Tre rätter	645.-
Två rätter	495.-
Varmrätt	345.-

Reservation för ev. ändringar