

## **Festmenyer**

Välj själv:

Varmrätten upplag på tallrik.

Varmrätten serverad från fat med ombjudning.

### **Det vilda möter havet**

\*Rådjursmousse på rökt varmrökt rådjursstek och shitakesvamp serveras med portvins & kanelmarinerade champinjoner samt cumberlandsås på rabarber

.

Ugnsbakad torskryggfilé och rödingfilé i smördeghus med vermouthsås och regnbågsrom

Duchessepotatis

Chokladmoussepyramid med apelsinfiléer och fikon marinerade i Grand Marnier

**385: -**

### **Mor Annas meny**

Örtmarinerad lax och skaldjurssallad med smak av citrusfrukter i smördegsform  
Senapssås med honung och tomatiserad stjärnanisdressing

.

Helstekt fläskfilé med madeirasås, sockerbönor och grönsaksfylld tomat  
Potatisgratäng

.

Hjortronglassbakelse på chokladbotten med mandelgrädde och lingonkaramell

.

**390: -**

### **Skånemeny**

\*Kräftfärserat kycklinglår från Raskarum med fläderblomsglasyr  
Örtagårdssallad och mirabellesås

.

\*Helstekt svensk oxfilé med rostad palsternacka smaksatt med bacon, kompott på cocktailtomater samt Marsalasås

Potatistårta smaksatt med Allerums prästost

Gästgivarvarens glassbomb fylld med hallonsorbet  
Krokantgrädde, mandelbiskvier och jordgubbssås

.

**465: -**

### **Meny Lövestad**

Kall inkokt hälleflundrafilé med räkor, sparris och dillcrème

.

\*Persilje- & salviaspäckat storkycklingbröst från Raskarums Fjäderfarm med pimentosås och hasselbackspotatis

.

Yoghurtfromage i chokladkorg med irish coffee parfait

.

**445: -**

### **Meny Piraten**

\*Kycklinglevermousse på toast med syltade körsbär och madeirasås

.

\*Rosmarinkryddad lammsadel från Haväng, rostade rotfrukter med vitlök, salladslök samt tomat och basilikasås

Krämig potatisgratäng

.

Mörk och vitchokladmoussetårta med jordgubbssorbet och ingefärspäron

.

**435: -**

### **Meny Skåne Tranås**

\*Harterrin med murkel- & honungssås samt rödvinsmarinerade svartrötter

.

\*Fasanbröstrulad fylld med spickeskinka, brässerad blekselleri och glaserad chalottenlök

.

Marsipanparfait med moccasås, chokladrulle och melonsallad

**395: -**

### **Åsumsmeny**

Regnbågsrom med smördegsinbakad Västerbottenost och sallad

.

\*Rosastekt hickorykryddat ankbröst med brysselkålstimbal och konjakssås

Socketerbrynt potatis

.

Charlottebakelse med chokladmousse serverad med mangosorbet i knäckkorg, mini ananas och hallonsås

.

**375: -**

### **Den lille skatten**

Färsk grön sparris serverad med sikrom och smörsås

.

\*Citrusmarinerad kalvryggfilé med glaserade jordärtskockor och inbakade grönsaker

Apelsinsås smaksatt med grönpeppar samt Pommes Anna

.

Svart vinbärsmousse med vaniljglass i chokladskål och färska bär

.

**390: -**

### **Meny Linné**

Inbakad rödingfilé med spenat, stenbitsrom och kryddörtsås

.

\*Rådjursfilé från Österlen

Glaserade cashewnötter, vindruvor, tranbärssylt samt portvinsås

Potatis- & rödlöksbullar

.

Chokladmousse serverad i glas med myntagrädde, örtlikör och mandelbiskvier

.

**445: -**

### **Sövdemeny**

Skaldjursoppa med kantareller och grönsaksjulienne

Ris- & ostpastej

.

Stekt myskandbröst med körsbärssås, små morötter och lökfrästa bönor

Potatis och broccoligratäng

.

Katrinplommonsufflé med mandelgrädde och äppelknyten

.

**395: -**

### **Gåsameny**

Färska handpillade räkor med syrad grädde och laxrom

Potatisblini

.

\*Lättrökt gåsbröst med gräddbrässerad salladskål, stekta fläsktärningar och rödvinssås

Kummin- & honungsglacerade kulpotatis

.

\*Äpple och päronpaj med vaniljsås

Mandelflarn

.

**455: -**

### **Fiskmeny**

Kallrökt hälleflundra med pepparrotscheesecake och syltade körsbärstomater

.

Grillad laxfilé med bladspenat och kräfhollandaise

Duchessepotatis med dill

.

Jordgubbscharlotte med smak av ingefära

Nougattryfflar

.

**365: -**

### **Grimstoftameny**

Varmrökt ankbröst med selleri- & valnötsallad, ädelostflarn och portvinscumberlandsås

.

Kalvytterfilé med hummerhollandaise

Kantarellfylld bouché och sockerbönor

.

\*Sviskonglasstårta med punschgrädde och kransekaga

.

**395: -**

### **Vallebergameny**

Smördegshus med tapenadeostkräm, parmaskinka, oliver och fetaost

.

Ugnsbakad hälleflundrafilé med skaldjurssås och halstrad laxfilé med vitvinssås  
Stenbitsrom och säsongens grönsaker

.

Sorbetfylld miniananas med fruktsallad

.

**455: -**

### **Sjöbomeny**

\*Mousse på varmrökt röding och lax, Romansallad med Ceasardressing och  
brödkrutonger

.

\*Viltsvinssadel med rostade rotfrukter och kantarellsås Pressgurka  
Potatis- & vitkålstårta

.

\*Fläderblomsglassbomb med vanilj- & kanel marinerade körsbär  
Bondkakor

.

**455: -**

### **Krögarmeny**

Gravlax på toast med hovmästarsås

.

Helstekt kotlett med gratinerad blomkål, bönsallad och gräddsås  
Dillsvängd kokt potatis

.

Vinkokta päron med vaniljglass

Knäckflarn

.

**295: -**

### **Norrlandsmeny**

Tunnbrödsborg med rökt renstek, syrad grädde, rödlök och sikrom

.

Helstekt älgfilé med shitakesvamp, selleritibal och tranbärssås  
Potatisgratäng

.

Hjortronparfaitbakelse med mörk chokladmoussecurvette och åkerbärssås

.

**545: -**

### **Meny Blentarp**

Gravad kallrökt lax med kryddörtsfärskost och regnbågslaxrom

.

\*Helstekt oxryggfilé med broccoli- & nöttimbal grönsaksbearnaise och råstekt potatis

.

\*Skånsk kalvadans efter farmors recept med råmjölk från Karup serverad med Evas jordgubbssylt och vispad grädde

**365: -**

### **Tolångamenyn**

Hummersoppa med kräftstjärtar och räkor

Rispastej

.

\*Karl Johansvampfärserad kycklingfilé med salviasås

Potatisgratäng

.

Amarulaparfait med bärfyllda tarteletter

.

**375: -**

### **Meny Markus**

Grön sparrissoppa med körvelgrädde och Henric Åkesson

.

Fläskfiléulad fylld med mozzarella och basilika

Trepepparsås samt spenat- & potatislasagne

.

Vanilj- & bananbrylé med romtopf

.

**375: -**

### **Vilande strutsen**

Räk- & kräftsallad med krabbfylld laxrulle

Thousand Island dressing

.

\*Tournedos på strutsfilé vilande på svartrotsbädd med russinsås

Rotsellerigratäng

.

Glassbomb med apelsinsås och chokladkorgar med bär

.

**395: -**

### **Italiensk meny**

Carpaccio på lax marinerad i vit tryffelolja serverad med oliver och parmesanost

.

Sparrisrisotto

.

\*Kalvinnerfilé med mozzarellagratinerade fikon, balsamvinägersås och gratinerad polenta

.

Pannacotta original från Piemonte med rostade pinjenötter och färska bär efter säsong  
*En krämig pannacotta som bakas 12h i låg ugnsvärme*

.

**475: -**

### **Snogeholmsmeny**

\*Gösterrin, smaksatt med rättika och persilja

Champinjonpuré och räksås

.

\*Helstekt hjortfilé med selleritibal, rödvinskokta päron och viltgräddsås

Potatistårta med purjolök och bacon

.

Grand Marnier glassoufflé

med varma stjärnanissmaksatta äppelklyftor

.

**445: -**

### **Fransk meny**

Varmrökt laxfilé glaserad med skaldjursfond, garnerad med räkor och serverad med kall saffranskräm

.

Helstekt oxryggfilé med färserad tomat, haricots verts, rödvinsås och Pommes Anna

.

Sorbetfylld nötkorg med fruktsallad

.

**395: -**

### **Festmeny**

Ankleverterrin med Muscatellgelé Rostat bondbröd med fikonmarmelad

.

Isglass med fläderblomma och Absolut citron

.

Hummerfylld kalvytterfilé med sparris och kronärtskocka

Skummig pepparrotshollandaise

.

Chokladparfait på Trintario kakaoböner, aprikoskompott i chokladskål med vaniljsås samt Muscatmarinerade färska fikon

.

**535: -**

### **Ystadmeny**

\*Örtsenapssill med kesselakrämtårta på botten av Revhuskavring

.

Porterbräserverad oxstek med gelé, pressgurka och baconsvängd brysselkål

.

Citronmoussebomb serveras med bär, vispgräddade och rostade hasselnötter

.

**295: -**

### **Gästgifvarmeny**

\*Rökt rådjursstek med melonkorg och marinerade champinjoner Kuvertbröd

.

Helstekt oxfilé med grönsaksfylld smördegsrulle och gratinerad fänkål

Foyotsås och rotfruktsgratäng

.

Färskostkaka med åkerbär

Fruksallad med jordgubbar och apelsinfiléer

.

**465: -**

### **Österlenmeny**

Gäddtimbal med kräftstjärtar och piggvar Sikromssås, ruccolasallad med pinjenötter, ärtskott

samt kumminstång

.

\*Tournedos på storkycklingsbröst från Raskarums Fjäderfarm fylld med Allerums prästost Sparris, fänkål och rostad

paprika

Smörmonterad dragonsås och gratäng på potatis- & svartrötter

.

Champagne- & jordgubbsmoussetårta

Vaniljfrostade rabarber. Knäckflarn

.

**390: -**

### **Den lille anden**

1/2 färsk hummer med sallad, laxrom och dressing på tomat

Smördegsfleuron

.

\*Honungslackat myskandbröst med rotfruktsgratäng och svampfylld vout au vent

.

Italiensk glassbomb med rostade pinjenötter, apelsinkaramellsås och kanderad apelsin

.

**520: -**

**\* = Maträtter efter traditionella recept från trakten och/eller med regionala råvaror**