



MIDDAGSMENY - BONDENS VAL

Bondens Val är Sabis koncept för att bidra till en bättre miljö och ett hållbart klimat.

FÖRRÄTTER

Gravad strömming

inlagd sill, sotad lax, skagen och dillkokt potatis

Kaffemarinerad renytterfilé

rotsellerikräm samt friterad och picklad kål

Morotskräm

syrliga kantareller, smålökar, rostade pinjenötter och torkad rotselleri

VARMRÄTTER

Lättrimmad torsk

"bouillabaisse" och rökt skaldjursmajonnäs

Nattbakad kalvrostbiff

mandelpotatispuré, råstekta svartrötter, svartpepparingon, senapsgurka och gräddsås

Mungbönsrösti

variation på bönor med pocherat ägg och tryffelvinägrett

DESSERTER

Svartvinbär- och chokladterrin

vaniljkräm och krossade drömmar

Utvalda gårdsostar

rabarbermarmelad, surdegskrisp

Hallon- och mandelrulltårta

krämig maräng, riven lakrits, saltkolasås

DRYCK OCH TILLVAL

Dryckespaket till middagen med anpassade viner, utvalda av vår sommelier **395 kr/person**

Dryckespaket med husets viner **320 kr/person**

Kaffe & chokladbit **35 kr/person**

Alkoholfria alternativ erbjuds.

PRIS

Två rätter **445 kr/person** Tre rätter **560 kr/person**

PAKETPRIS ALL INCLUSIVE!

Gör det enkelt med vårt all inclusive-paket, där det ingår lokalhyra med entrévakt, servetter, blommor, ljus och serveringspersonal.

Två rätter **620 kr/person** Tre rätter **695 kr/person**

Alla priser är exklusive moms. Med reservation för ändringar samt tillgång och efterfrågan.

Portionspriset på fisk komma att variera med 30-60 kr.