



MAT & MÖTEN SEDAN 1874

MIDDAGSMENY - BONDENS VAL

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

FÖRRÄTTER

Kryddgravad

Lax med citronkräm, picklade betor, forellrom och dillolja

Tempererat ankbröst

Från Viking Fågel med rostad rotselleripuré, lagrad ost, tranbär, syltade kantareller och valnötter

Potatisterrin

Med tångkaviar, picklad rotfruktscrudité och hustets syrade grädde

VARMRÄTTER

Lammrostbiff

I sin sky med brysselkål, broccolipuré och kantarellkroketter

Gösfilé

Med skaldjursbuljong, yuzumajonnäs serveras med krabbrisotto

Korngrynsotto

Med butternutpumpa, skogschampinjoner och ljummen tryffelvinigrette

DESSERTER

Citron Bavaoise

Med chokladjord och halloncoulis

Choklad Terrin

Med portvinskokta körsbär och italiensk maräng

Crème Brulé

Gjord på Bourbon-Madagaskar vanilj och muscovadorörsocker

DRYCK TILL MATEN

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

Dryckespaket med husets viner, 320 kr/person

2 rätter, 620 kr/person.

3 rätter 695 kr/person.

Alla priser är exkl. moms

Dessa förslag gäller vid förbeställning om minst 20 personer.

Perioden 1 okt- 31 mars 2020. Vi reserverar oss för eventuella prisändringar på färska råvaror.