

I N T E R N A T I O N E L L A

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

Hummersoppa med räkor och havsfänkål

Lobster soup with shrimps and samphire

Rökt lax- och räkröra med rökt forellrom, fänkålssallad och surdegskrisp

Smoked salmon and shrimp mousse with smokedtrout roe and fennel salad

Halstrad regnbågsfilé med rostad

vitlöksgnocchi, blomkålspuré, ruccolasallad och rucolasmörsås

Grilled rainbow trout with roasted garlic gnocchi, cauliflower puree, rucola salad and rucola butter sauce

Hjortytterfilé med potatisfondant, inlagd pumpa, pumpapuré, grönkål och lingonsky

Venison tenderloin with potatoe fondant, pickled pumpkin, pumpkin puree, kale and lingonberry sauce

Crème brûlée

Crème brûlée

Sticky toffee pudding med pepparkaksglass, portvinsmarinerade fikon, kolasås och saltrostade pecannötter

Sticky toffee pudding wiht gingerbread cockie ice cream, port wine marinated figs, caramel sauce and salt roasted pecans

Två rätter / Two courses 415 kr

Tre rätter / Three courses 525 kr

.....

MUSSLOR / MUSSELS

Classique - Vitt vin, lök och grädde
Classique - White wine, onion and cream

Saffran - Saffran, lök, fänkål, vitlök och grädde
Saffron - Saffron, onion, fennel, garlic and cream

Tripel Karmeliet - Belgiska ölen Tripel Karmeliet, lök, bacon, chili och tomat
Tripel Karmeliet - The Belgian beer Tripel Karmeliet, onion, bacon, chili and tomato

—
1/2 kg (förrätt) 160 kr
1/1 kg (varmrätt) 260 kr

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
Fries & mayonnaise included in order of 1 kg