

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor
White asparagus soup with butter poached asparagus, ramson oil and bacon crumbles

Sotad lättgravad laxfilé med olivcrème, syrad grädde och brödsticks
Blackened gravlax with olive crème, soured cream and croutons

HUVUDRÄTTER / MAINS

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås
Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potaoes and mussel and chive sauce

Knaperstekt ankröst med apelsinsås, spenat, apelsiglaserade morötter och potatiskaka
Fried fillet of duck with orange sauce, spinach, orange glazed carrots and potato terrine

DESSERTER / DESSERTS

Grenadinpocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet
Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

Crème brûlée
Crème brûlée

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 460 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES 570 KR

MUSSLOR / MUSSELS

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

Westmalle Dubbel - Westmalle Dubbel, lök, blekselleri, bacon, vitlök
Westmalle Dubbel - Westmalle Dubbel, onion, celeriac, bacon, garlic

Asperge - Sparris, lök, grädde och klosteröl
Asperge - Asparagus, onion, cream and abbye beer

1/2 KG (FÖRRÄTT/STARTER)
1/1 KG (HUVUDRÄTT/MAIN)

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