

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

Pressklubben

GRUPPMENY / GROUP MENU

FÖRRÄTTER/STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor
White asparagus soup with butter poached white asparagus,
ramson oil and shrimps

Rökt lax med sveciacrème, gulbetor, örtsallad, riven
pepparrot och surdegskrutonger
Smoked salmon with svecia crème, yellow beets, herb salad, grated
horseradish and sourdough croutons

VARMRÄTTER/MAINS

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris
och dillsmörsås
Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil,
white asparagus and dill butter sauce

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålspuré, potatisterrin och cognacsås
Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine
and cognac sauce

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad
shalottenlök, örtsallad och ramslöksaioli
Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots,
herb salad and ramson aioli

DESSERTER/DESSERTS

Crème brûlée
Crème brûlée

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbsorbet
Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

TVÅ RÄTTER / TWO COURSES 490 KR
TRE RÄTTER / THREE COURSES 620 KR