

Julmeny

29 November - 22 Decemberer

PÅ

SKISS

ERNAS

Förrätter

Havskräfta - Löjrom - Lardo 135kr

Bakad havskräfta med rotselleri, lardo, fläskbuljong, löjrom och kryddpeppar

Ankbröst - Fikon - Apelsin 135kr

Tjärat ankbröst med kryddkokt fikon, brioche, anklever och apelsin

Rotselleri - Äpple - Hasselnötter 125kr

Nattbakad rotselleri med äpple, brysselkål, hasselnötter och brynt smörcreme.

Varmrätter

Ärtor - Kål - Hällestadsvamp 255kr

Buljongkokta vita bönor och confiterad schalottenlök med svampar från Torna Hällestad samt gröna ärtor och variation på kål

Hjort - Julkorv - Enbär - Pumpa 285kr

Skånsk hjort med julkorv, pumpa, jordärtskocka, enbär och hjortsky

Torskrygg - Blåmussla - Grönkål 265kr

Torskrygg med grönkål, ärtor, blåmussla, vitvinsås smaksatt med lagerblad och dill samt potatispuré

Desseter

Hjortron - Mandel - Ris a la malta 95kr

Hjortron, kanel, mandelflarn och gjuten "ris a la malta"

Pigan 135kr

Från Soldattorpets med gulbeta, rågbröd honung, aprikos och hasselnötter

Smäsött till Kaffet 45kr

Julmeny

Dryckespaket 495kr

Kanapéer

Gubbröra - Janssons - Kalvsylta

*

Havskräfta - Löjrom - Lardo

Bakad havskräfta med rotselleri, lardo, fläskbuljong, löjrom och kryddpeppar

*

Ankbröst - Fikon - Apelsin

Tjärat ankbröst med kryddkokt fikon, brioche, anklever och apelsin

*

Hjort - Julkorv - Enbär - Pumpa

Skånsk hjort med julkorv, pumpa, jordärtskocka, enbär och hjortsky

Alternativt

Torskrygg - Blåmussla - Grönkål

Torsk med grönkål, ärtor, blåmussla, vitvinsås smaksatt med lagerblad och dill samt potatispuré

*

Hjortron - Mandel - Ris a la malta

Hjortron, kanel, mandelflarn och gjuten "ris a la malta"

*

Julgodis

525kr

Lägg till ost för 100kr

Evening Menu

29 November - 22 December



Starters

Langoustine - Vendace roe - Lardo 135kr

Baked langoustine with celeriac, lardo, pork bouillon, vendace roe and allspice

Duck breast - Figs - Foie gras 135kr

Duck breast with spicy figs, brioche, foie gras and orange

Main Course

Peas - Cabbage - Local mushrooms 255kr

Ragu of white beans, green peas, cabbage and confit shallots served with local mushrooms from Torna Hällestad and mushroom bouillon

Deer - Pumpkin - Jerusalem artichoke 285kr

Local deer with sausage, pumpkin, Jerusalem artichoke, juniper berries and jus

Cod - mussels - Cabbage 265kr

Cod loin with cabbage, peas, mussels, white wine sauce with bay leaf and dill

Dessert

Cloudberries - Almond - "Ris a la malta" 95kr

Cloudberries, cinnamon, almond and "ris a la malta"

Sweets for the coffee 45kr

Christmas menu

Beverage package 495kr

Canapes

Swedish christmas classics

*

Langoustine - Vendace roe - Lardo

Baked langoustine with, Celeriac, lardo, pork bouillon, vendace roe and allspice

*

Duck breast - Figs - Foie gras

Duck breast with spicy figs, brioche, foie gras and orange

*

Deer - Pumpkin - Jerusalem artichoke

Local deer with sausage, pumpkin, Jerusalem artichoke, juniper berries and

Or

Cod - mussels - Cabbage

Cod with cabbage, peas, mussels, white wine sauce, bay leaf and dill

*

Cloudberries - Almond - "Ris a la malta"

Cloudberries, cinnamon, almond and "ris a la malta"

*

Sweets for the coffee

525kr

Add local cheese 100kr

Julmeny

29 November - 22 Decemberer



Vegetarisk Julmeny

Dryckespaket 415kr / 495kr

Kanapéer

*

Rotselleri - Äpple - Hasselnötter

Nattbakad rotselleri med äpple, brysselkål, hasselnötter och brynt smörcreme.

*

Brioche - Apelsin - Fikon

Brioche, med apelsin, kanderade nötter och kryddkokt fikon.

*

Ärtor - Kål - Hällestadvamp

Buljongkokta vita bönor och confiterad schalottenlök med svampar ifrån Torna Hällestad samt gröna ärtor och variation på kål

*

Hjortron - mandel - "ris a la malta"

Hjortron, kanel, mandelflarn och gjuten "ris a la malta"

*

Julgodis

495kr

Lägg till ost för 100kr

Canapes

*

Celeriac - Apple - Browned butter

Baked Celeriac with apple, hazelnuts and browned butter cream

*

Brioche - Orange - Figs

Brioche with spicy figs, orange and caramelized nuts

*

Peas - Cabbage - Local mushrooms

Ragu of white beans, green peas, cabbage and confit shallots served with local mushrooms from Torna Hällestad and mushroom bouillon

*

Cloudberryes - Almond - "Ris a la malta"

Cloudberryes, cinnamon, almond and "ris a la malta"

*

Sweets for the coffee

4 Courses 495kr

Add local cheese 100kr