

Lördagsmeny

V.45

Boka gärna bord www.paskissernas.se



A la carté

Hummers (förrätt) 135kr

Kokt hummer samt soppa på skalen serveras med syrad kålrabbi, silverlök och kålrot

Soppa 135kr

Soppa på rostad majs serveras med trattkantareller, krispig majs och vinägerfläsk

Rilette 125kr

På oxsvans med vinägerfläsk, prästost, äpple, surdegsbröd och svamp

Den gröna 135kr

Buljongkokt vreta gulärter med krispig bondböna, svampbuljong och ärtsoja

Skånsk gås 245kr

Gås från Vikingfågel med brysselkål, kryddkokt rödkål, nattbakad rotselleri, inkokt plommon, äpple och sky

Sött

Äpple

Variation på äpple med "mille feuille" kanelglass, lemoncurd och vaniljcrème

Crème Brûlé 65kr

Smaksatt med vanilj serveras med sorbet och rostad vit choklad

Småsött till kaffet 39kr

Kanelbulle 30kr

Tre rätters

Hummer (förrätt)

Kokt hummer samt soppa på skalen serveras med kålrabbi, silverlök och kålrot

*

Skånsk gås

Gås från Vikingfågel med brysselkål, kryddkokt rödkål, nattbakad rotselleri, inkokt plommon, äpple och sky

*

Äpple

Variation på äpple med "mille feuille" kanelglass, lemoncurd och vaniljcrème

395kr