

Lördagslunch

V.20

Lunch 11.30-15:00

Boka gärna bord www.paskissernas.se



Tre rätters

Trerätters meny 425kr

Auroralax

Rimmad laxrygg med gravad gurka, crème på nässlor och ostron, ostronblad och liura

*

Gös

Gös från Hjälmarens med grön sparris, coralsmör, brässerad purjolök, hasselnöt, solrosfrön och krämig "hollandaise"

Alternativt

Lamm & Ramslök

Sadel och bringa från skånskt lamm serveras med ramslök, spenat, confiterade tomater potatisblanquette och rostad vitlökssky

*

Rabarber

Variation på rabarber med sorbet på kärnmjök samt citronverbena

Dryck

Alkoholfri öl 42kr/49kr
Melleruds Pilsner / Easy Rider Ipa

Alkoholfri Cider 70kr
Tosterup äppelcider

Ett glas vin 89kr
Vitt / Rött

Öl på fat 75kr
Wisby Lager eller Melleruds Ale

A la Carte

Auroralax (förrätt) 125kr
Rimmad laxrygg med gravad gurka, crème på nässlor och ostron, ostronblad och liura

Gös 265kr
Gös från Hjälmarens med grön sparris, coralsmör, brässerad purjolök, hasselnöt, solrosfrön och krämig "hollandaise"

Lamm & Ramslök 265kr
Sadel och bringa från skånskt lamm serveras med ramslök, spenat, confiterade tomater potatisblanquette och rostad vitlökssky

Sallad 139kr
På majsckyckling med päron, getost, rostade frön, bladgrönt och honungsvinegrette

Veckans gröna 139kr
Krämig matvete med svampar från torna hällestad, skånsk lagrad prästost, svampbuljong och krispig skivling

Sött

Rabarber 125kr
Variation på rabarber med sorbet på kärnmjök samt citronverbena

Crème Brûlée 65kr
Serveras med glass och rostad vitchoklad

Småsött till kaffet 39kr

Kanelbulle 30kr