VINTERN 2026
Kvällsmeny!

Gästgivarmeny Vinterns Skafferi 795Kr

ERT VAL AV 3-RÄTTERS MENY
(Samma val till hela Sällskapet)

FÖRRÄTTER

Sprödstekt råraka av Bondens skördepotatis toppad med löjrom, finhackad rödlök, picklade vinterbetor samt syrlig dill & citronvinegrette

Krämig fänkålssoppa med halstrad Torskrygg bakad i örter, samt rostade vinterprimörer & sprödfriterad palsternacka

Citronrökt Fjordlaxcarpaccio toppad med löjromscrème, dillmarinerade Västkuströkor samt syltad kålrabbi, rotfruktsmüsli, färskriven pepparrot, smörbrynt kavring och Västerbottenostcrisp

Rosmarin & vitlöksbakad trancherad Hjortrostbiff serveras på puré av jordärtskocka med smörstekt svartkål brynta kantareller, samt tunnfriterad mandelpotatis och mild tryffelcrème

Cognacsgravad Oxfilécarpaccio av Svensk Oxfilé toppad med havtornspesto samt tryffelcréme, spröd rotfruktsmüsli, rostade hasselnötter & friterad persilja

VARMRÄTTER FISK

Ört & citronbakad Torskrygg med fräs av skogens kantareller, fänkål & silverlök serveras med skummad havskräftgräddsky, puré av potatis & kålrabbi smaksatt med riven citron samt dill & tomatsauterade Västkusträkor och vispat limé & rosépepparsmör

Vinterfiskarn's halstrade Gösfilé på varmpicklad Juliennebädd toppad med brynta kantareller serveras med fänkålssås smaksatt med vitt vin, liten bakad skördepotatis med kräftröra samt len blomkålspuré, grillad citron & sprödfriterad morot

Citronhalstrad Fjällröding under täcke av parmesanost och soltorkade tomater serveras med smörad Chardonnaysås "Beurre Blanc", dill & spenatsauterad kräftsallad med strimlad fänkål & rödlök samt potatis & palsternacksduchesse smaksatt med riven Västerbottenost & grillad lime

Rödtunga Walewska i smörad Hummersås kokt av rostade hummerskal serveras med gratinerad Pommes-Duchesse, tryffelbrynta skogschampinjoner samt dillsauterade västkusträkor citronbakade vinterprimörer sprödfriterad morot & palsernacka och grillad lime

VARMRÄTTER KÖTT

Rosépepparbakad KalvEntrecôte serveras med spenatfylld potatis & morotsterrin smaksatt med lagrad prästost, syrad dillsås samt picklad gurka och rostad grönkål toppad med lingon & rödlökschutney med ton av ingefära

Enbär & rosmarinsbakad Hjortytterfilé serveras med tryffeldoftande Karl-Johansvampsky, puré av potatis & rotselleri smaksatt med lagrad Västerbottensost, ugnsbakad knippemorot & faringlaserad smålök, varm fikonchutney samt vispat grönpepparsmör

Stekt panerad WienerSchnitzel av utbankad Kalvrygg serveras med reducerad rödvinssky, honungsbakade knippegrönsaker, råstekt klyftpotatis, timjanrostad plommontomat samt vispat kaprissmör, rullad anjovis, färskriven pepparrot och rostad citron

Cognacsflamberad Pepparstek av Svensk Oxfilé serveras med klassisk grönpepparsås samt honungsbakad fänkål, ugnsrostad Provencalepotatis, smörsauterad svartkål och spröda ölpanerade lökringar och vispat tryffelsmör

DESSERTER

Klassisk Crème Brûlée under knäckigt täcke av kanderat socker serveras med lättfrusen hasselnötsglass, marinerade skogsbär och grovhackad krokant

Rosa inkokta Päron serveras med Citronkokostoppar len pistagecrème samt lättfrusen vaniljglass med vit choklad & rostad sötmandel