



2021

19 & 20 NOVEMBER

Meny **EARMERAL**

Med **Janne Schaffer**

FÖRRÄTT:

JANNES MENYTITEL: NORRLAND

Citrongravad Fjordlaxcarpaccio serveras med löjroms crème, dill-marinerade Västkusträkor med rostade polkabeter och syrad schalotten-lök, färskrivna pepparrot, smörbrynt kavring och Västerbottencrisp



Cognacsgravad Oxfilecarpaccio bakad i örter med havtornspesto samt klassisk Nobissås med inlagd trädgårdspumpa och syrad schalotten-lök, syltad kålrabbi, hyvlad lagrad Prästost och rotfruktsmusli

VARMRÄTT:

JANNES MENYTITEL: FILLINS MIGNON

Dill & Citronhalstrad Ryggbit av Hälleflundra på bädd av vinsauterad bladspenat serveras med safransdoftande "Sauce Bouillabaise" gratinerad Pommes Duchesse samt sauterad kräftsallad med strimlad fänkål, rödlök och sprödfriterad palsternacka & morot



Timjan & enbärsbakad Hjortytterfilé serveras med Calvadosky, krämig potatis & jordärtskocksgratäng samt syltad kålrabbi, brynta kantareller karamelliserad brysselkål, bakat vintertäpple och vispat tryffelsmör med krossad grönpeppar

DESSERT:

JANNES MENYTITEL: TROPICAL FRUIT

Gästgivaregårdens CitronTiramisu med lemoncurd, limoncello-doppade savoirdikex, len vaniljmascarpone samt rårörda exotiska frukter och marängsymfoni med gratinerad Italiensk maräng och krossade maränger



== DRYCK

Vi rekommenderar kvällens dryckespaket där Janne's egen öl "Janne Shuffle" blir en perfekt start till förrätten.

Självklart har vi som vanligt ett brett sortiment av alkoholfria drycker