



Bröllop-och festmeny

Tilltugg och snittar

1. Tunnbrödssnittar med fänkålsrökt lax och örter
 2. Tunnbrödssnittar med solvarboskinka, pepparrot och gräslök
 3. Rågbröd med strutskorv, LissEllas senap och picklad rödlök
 4. Västerbottentarte med sikrom och dill
 5. Västerbottentarte med tångrom och dill (veg)
 6. Krustad med Skagenröra
- 30: - st.

Förrätter

Laxtartar

kapris, senap, örter, krasse, sommarskott och potatiskrisp

105: -

Skagentoast

med hemskalade räkor, löjrom, citron och dill

115: -

Dalasmaker

sparrissoppa, snittar med rökt regnbåge, Solvarboskinka och strutskorv
(serveras bordsvis på träbrickor som små tapas)

125: -

Gravad oxfilé

med picklade kantareller, smörstekta surdegskrutonger,
senapsdressing och lagrad lokal hårdost

115: -

Vegansk Skagen

tångrom, rågbröd, citron och dill

85: -



Varmrätter

Halstrad röding

smörslungade betor, citronsmör, krossad potatis med örter, friterad purjolök
235: -

Hjortfilé

smörstekta kantareller, portvinssky, bönsallad och krämig potatisterrin
320: -

Örtstekt fläskfilé från Siljans Charks gårdsgris

frasig potatisbakelse, marsalasås, sparris och semitorkade tomater
235: -

Rosastekt ryggbiff

karamelliserat löksmör, timjansky, rostade primörer och pommes anna
270: -

Reninnanlår

palsternackspuré, färska bönor, viltsky, kantareller och potatisterrin
315: -

Veganska kryddiga biffar på linser, svamp, zucchini och valnötter

frasig potatisbakelse, tomatcrème, vitlökslungade haricotsverts och bakade tomater
205: -

Dessert

Citrontartelett

Italiensk maräng, hallon
75: -

Fläderpannacotta

med jordgubbar och mynta
75: -

Choklادتarte

kaffetryffel, hallonmaräng, lättvispad grädde
80: -