



STALLMÄSTAREGÅRDEN

PÅSKMENY 2019

FÖRRÄTT

STARTER

DELIKATESSER PÅ STÄLLNING
SWEDISH SPECIALITES SERVED ON TRAY

VARMRÄTT

MAIN COURSE

RÖDING

HALSTRAD RÖDING MED SOTAD FÄNKÅL, PICKLADE BETOR, LÖJROM,
POTATISSTOMP OCH ANSJOVIS
SEARED TROUT WITH BLACKENED FENNEL, PICKLED BEETS,
BLEAK ROE, MASHED POTATO AND ANCHOVY

OR

LAMMENTRECOTÉ

LAMMENTRECOTÉ MED SOTAD LÖK, VARIATION AV BÖNOR, FRITERAD VITLÖK
OCH BJÖRNBÄRSSKY
SIRLOIN OF LAMB WITH BLACKENED ONION, VARIETY OF BEANS, DEEP FRIED
GARLIC AND BLACKBERRY GRAVY

DESSERT

DESSERT

CHOKLADFONDANT MED VÄRDSHUSETS VANILJGLASS
CHOCOLATE FONDANT WITH HOMEMADE VANILLA ICE CREAM

595 KR P/P