

PROVIANT

#Krogveckan - 2-rätter för **300** kr per person

Välj mellan förrätt & varmrätt eller varmrätt & dessert

Gör om din meny till 3-rätters genom att lägga till 100 kr per person

Välj från respektive meny!

FISKMENY – FISH MENU

Toast Proviant; smörstekt toast med kallrökt lax, räkor, rivet äpple och pepparrot

Toast Proviant; toast with smoked salmon, shrimps, apple and horse radish

**

Ugnsbakad röding från Landösjön med rökt laxmousse, forellrom, sötsyrlig gurka, tryfferad blomkålskräm & hummersås

Baked Swedish char with salmon mousse, trout roe, cucumber sweet & sour, cauli flower with truffle and lobster sauce

**

Citronparfait med italiensk maräng, citronkräm, "krossade drömmar" och limoncello

Lemon parfait with Italian meringue, lemon curd, "crunched dreams" and limoncello

VEGETARISK MENY – VEGETARIAN MENU

Rostad broccoli med grön salsa, krasse, valnötsmajonnäs, rostade picklade valnötter

och samt hyvlad hårdost från Almnäs Bruk

Roasted broccoli with sauce "salsa verde", cress, walnut mayonnaise, toasted pickled walnuts and grated cheese

**

Risotto med shiitake, citronkokt svartrot och vinterkål toppat med stekt bröd och örtolja

Risotto with shiitake, salsify with lemon, winter cabbage, fried bread and herb oil

**

Plommongratäng med salt- och smörstekta nötter och vaniljglass

Plum gratin with salt and butter fried nuts and vanilla ice-cream

KÖTTMENY – MEAT MENU

Carpaccio av hjortstek från Södermanland med grönpepparemulSION, groddar, rostade pumpakärnor &

Wrångebäcksost

Carpaccio of venison with green pepper emulsion, sprouts & toasted pumpkin seeds

**

Kryddstekt nattbakat renytterlår från Funäsdalen med päron, päronsky, gräddkokt

spetskål och "matveterisotto"

Steak of reindeer fried with spices, pear, creamed white cabbage and

"risotto" of wheat berries

**

Cheesecake med pepparkaka, citrussallad, apelsinsorbet och chokladströssel

Cheese cake with ginger cake, citrous salad, orange sorbet and chocolate crumbs