



Menyförelslag

8/7 – 15/9

Dessa menyer förbeställs minst två veckor innan er ankomst. Ni väljer en enhetlig meny till samtliga i ert sällskap. Meddela eventuella allergier eller kostavvikelser i god tid så löser vi snarliga alternativ i den mån det är möjligt. Med reservation för ändringar.

These menus are preordered at least two weeks before your arrival. Choose one uniform menu for the entire party. Please notify us of any allergies or dietary restrictions well in advance, so that we can to the extent possible, offer similar alternatives. Menus may be subject to change.

Stora Höggarn – meny 1

Terrin på anklever, confiterat anklår, fläsklägg, karljohan, emulsion på svamp, hasselnötter, syrligt äpple och krispig sallad

Foie gras terrine, duck leg confit, pork leg, penny bun mushroom, mushroom emulsion, hazelnuts, tart apple, and crispy salad

Örtbakad torskfisk med primörer, kumminpicklad kålrabbi, krämig sås på havskräfta och krondill

Herb-baked cod with first harvest vegetables, cumin-pickled kohlrabi, creamy crayfish sauce, and dill

”Peach Melba” med persika, hallon, sockerkaka och råkräm

”Peach Melba” with raspberry, sponge cake, and vanilla cream

795:-

Ängsholmen – meny 2

Svensk löjrom med variation på jordärtskocka, dill och skaldjursvinaigrette med rökt brynt smör

*Swedish fish roe with a variation of artichoke, dill, and seafood
vinaigrette with smoked browned butter*

Kyckling på två vis; bröst och lår med sommarkantareller,
kungsmussling, borretanalök, spetskål och morot,
och kycklingvelouté med dragon

*Chicken two ways; breast and thigh with summer chanterelles, king
oyster, onion Borretana, pointed cabbage, and carrot,
and chicken velouté with tarragon*

Chokladkräm med mint, päronkompott, wiernougat,
rostad mandelmassa, hasselnöt och mynta

*Chocolate cream with mint, pear compote, Wiener nougat,
roasted almond paste, hazelnut, and fresh mint*

845:-

Libertas – meny 3

Variation på jordärtskocka med tångkaviar och krondillsvinaigrette
med rökt brynt smör

*Variation of artichoke with seaweed caviar, and dill vinaigrette with
smoked brown butter*

Gnocchi med blomkålscreme, svamp, bönor, rostad zucchini, tryffel
och citron

*Gnocchi with cauliflower cream, mushrooms, beans, roasted zucchini,
truffle, and lemon*

Samma dessert som övriga i sällskapet

The same dessert as the rest of the group