

HÖSTEN 2024  
Kvällsmeny!

# Gästgivarmeny Höstens Skafferi. 695kr

## ERT VAL AV 3-RÄTTERS MENY

### FÖRRÄTTER

Sprödstekt råraka av höstens potatis toppad med löjrom, finhackad rödlök, picklade skördebetor samt sylrig dill & citronvinegrette



Krämig fänkålssoppa med halstrad Torskrygg bakad i örter, samt rostade höstprimörer & sprödfriterad palsternacka



Citronrökt Fjordlaxcarpaccio toppad med löjromscrème, dillmarinerade Västkuströkor samt syltad kålrabbi, rotfruktsmüsli, färskriven pepparrot, smörbrynt kavring och Västerbottenostcrisp



Tryffeldoftande Skogssvampsoppa av Höstens Kantareller & Karl-Johansvamp serveras med rostad pancetta, rosmarinsolja och västerbottencrisp



Cognacsgravad Oxfilécarpaccio av svensk Oxfilé toppad med havtornspesto samt tryffelcrème, spröd rotfruktsmüsli, rostade hasselnötter & friterad persilja

### VARMRÄTTER KÖTT

Ört & rosépepparbakad KalvEntrecôte serveras med balsamico reducerad rödvinssky, saltbakade knippeprimörer, Cheddar & spenatfylld rotfruktsbakelse samt honungsglaserat trädgårdsäpple, Gästgivaregårdens rödlöksmarmelad och vispat kantarellsmör smaksatt med vit tryffel



Enbär & rosmarinsbakad Hjortytterfilé serveras med tryffeldoftande Karl-Johansvampsky, puré av potatis & rotselleri smaksatt med lagrad Västerbottensost, ugnsbakad knippemorot & faringlaserad höstlök, varm fikonchutney samt vispat grönspepparsmör



Stekt panerad WienerSchnitzel av utbankad Kalvrygg serveras med reducerad rödvinssky, honungsbakade knippegrönsaker, råstekt klyftpotatis, timjanrostad plommon-tomat samt vispat kaprissmör, rullad anjovis, färskriven pepparrot och rostad citron



Cognacsflamberad Pepparstek av svensk Oxfilé serveras med klassisk grönspepparsås samt honungsbakad fänkål, ugnsröstad Provencalépotatis, smörsauterad svartkål och spröda ölpanerade lökringar och vispat tryffelsmör

### VARMRÄTTER FISK

Ört & citronbakad Torskrygg med fräs av säsongens kantareller, fänkål & silverlök serveras med skummad havskräftgräddsky, puré av potatis & kålrabbi smaksatt med riven citron samt dill & tomatsoaterade Västkusträkor och vispat limé & rosépepparsmör



Höstens halstrade Gösfilé på varmpicklad Juliennebädd toppad med brynta kantareller serveras med fänkålssås smaksatt med vitt vin, liten bakad skördepotatis med kräfröra samt len blomkålspuré, grillad citron & sprödfriterad morot



Citronhalstrad Fjällröding under täcke av parmesanost och saltorkade tomater serveras med smörad Chardonnaysås "Beurre Blanc", dill & spenatsauterad kräftsallad med strimlad fänkål & rödlök samt potatis & palsternacksduchesse smaksatt med riven Västerbottenost & grillad lime



Lime & Chilibakad ryggbit av Hälleflundra med smaker ifrån Medelhavet på bädd av varma Provencaléprimörer serveras med saffransdoftande "Sauce Bouillabaise", gremolatahalstrade Vannameiräkor samt potatis & fänkålsterrin & mild limeaioli

### DESSERTER

Klassisk Crème Brûlée under knäckigt täcke av kanderat socker serveras med lättfrusen pecannöts-glass, marinerade björnbär och grovhackad krokant



Nygräddad Vit Chokladfondant fylld med smak av lemoncurd serveras med lättfrusen nougatgelato, sockerrostade hasselnötter och limoncelloröda skogsbär

