

VÅRENS 2025
Kvällsmeny!

Gästgivarmeny Vårens Skaffereri 795kr

ERT VAL AV 3-RÄTTERS MENY

FÖRRÄTTER

Frasig Potatis & purjolöksråraka serveras med vårens grillade gröna sparris, röd forellrom samt Gästgivaregårdens Citronhollandaise på klassiskt vis toppat med rostade hasselnötter, ramslökspesto & sprödfriterad kruspersilja

Klassisk Toast Skagen på grillat lantbröd med handskalade Västkusträkor toppad med löjrom serveras med citronmarinerade salladskott spröda vårprimörer samt citron & dillolja

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

Vårens Krämiga sparrisrisotto smaksatt med vitt vin & lagrad Parmesanost, lufttorkad Italiensk Prosciutto samt spröda vårprimörer och reducerad sherryvinägerglaze

Cognacsgravad Oxfilecarpaccio av Svensk Oxfile toppad med havtornspesto och syltad kålrabbi samt tryffelcreme, spröd rotfruktsmüsli, rostade hasselnötter & friterad persilja

VARMRÄTTER KÖTT

Honung & rosmarinsbakad, trancherad Iberico Pluma serveras med krämig potatisgratäng, sky av saltorkade tomater samt wokade Medelhavsprimörer, balsamicobakade körsbärstomater och vispat chili & grönpepparsmör

Ört & pepparbakad Svensk Ryggbiff serveras med reducerad rödvinssky, råstekt skivad purjolökspotatis samt Rosmarinssauterad vårprimörsallad, sprödfriterade lökringar, timjanrostad tomat samt "Sauce Bearnaise" på klassiskt vis av Fransk dragon och skirat gårdssmör

Grillad Trancherad Flankstek rubbad med lime & kryddörter serveras med mild grönpepparsky, krämig potatisgratäng toppad med salsa av tomater, mango & koriander, vårens trädgårdssmör och vispat Chimichurrismör

Vitlöksgratinerad Svensk Oxfile "Coeur de filet Provencale" serveras med Sauce Bordelaise, klassisk Pomm Anna, sparriscreme samt örtslungade vårprimörer, bakad plommontomat & vispat vitlöks & persiljesmör

VARMRÄTTER FISK

Smörstekt, dillpanerad Torskrygg serveras med Gästgivaregårdens Hummerhollandaise samt sauterad kräftsallad med vårens primörer, spenatfylld potatisterrin med Västerbottensost, picklade polkabetor, honungsbakad fänkål och grillad citron

Ört & citronbakad ryggbiff av Kolja på len morotspuré serveras med dillrostad Amandinepotatis, brynt smör samt honungsrostade rödbetor, rostade hasselnötter, grillad grön sparris och färskriven pepparrot

Vårens halstrade Gösfile på picklad fänkålscrudité med brynta kantareller serveras med smörad vitvinsås "Sauce Beurre Blanc" liten bakad primörpotatis med kräfröra samt tryffeldoftande blomkålspuré, grillad grön sparris citron & sprödfriterad morot

Rödtunga Walewska i smörad Hummersås kokt av rostade hummerskal serveras med gratinerad Pomm-Duchesse, tryffelbrynta skogschampinjoner samt dillsauterade västkusträkor citronbakade vårprimörer sprödfriterad morot & palseknacka och grillad lime

DESSERTER

Vårens Rabarbertiramisu med len vaniljmasscarpone, likördoppade savoiardkex, vår egen rabarbercurd samt marängsymfoni med gratinerad Italiensk maräng och spröda krossade marängtoppar samt rårörda trädgårdshallon

Gästgivaregårdens Sparrisglass serveras på vårens rabarberkompott samt flädermarinerade jordgubbar, grovhackad nötkrokant och flarn av vit choklad