

VÅRENS 2026
Kvällsmeny!

GÄSTGIVARMENY VÅRENS SKAFFERI 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 Västkustråkor toppad med lönjrom serveras med citronmarinerade sallads-skott spröda vårprimörer samt citron & dillolja

Citronrökt Fjordlaxcarpaccio toppad med löjromscreme, dillmarinerade Västkustråkor samt syltad kålrabbi, rotfruktsmüsl, 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 Oxfilécarpaccio av Svensk Oxfilé toppad med havtornspesto och syltad kålrabbi samt tryffelcreme, spröd rotfruktsmüsl, rostade hasselnötter & friterad persilja

VARMRÄTTER KÖTT

Ört & Rosépepparbakat Majskycklingbröst serveras med reducerad sherryvinägerssky, krämig potatis & fänkålsgratäng, sauterade vårprimörer samt timjanbakad plommontomat & len citron & sparriscreme

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

VARMRÄTTER FISK

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

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

Vårens halstrade Gösfilé på picklad fänkålscrudité med brynta kantareller serveras med smörad vitvinsås "Sauce Beurre Blanc" liten bakad primörpotatis med kräffröra samt tryffel-doftande blomkålspuré, grillad grön sparris citron & sprödfriterad morot

Smörhalstrad FjordLaxfilé toppad med varmsauterad Smögensallad av handskalade räkor, sparris, rädisor & fänkål serveras med klassisk citron & lönjromshollandaise, gräslökslungad delikatesspotatis och grillad lime

DESSERTER

Vårens Rabarbertiramisu med len vaniljmascarpone, likör-doppade 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