

VINTERN 2025
Kvällsmeny!

Gästgivarmeny Vinterns Skaffer i 695kr



ERT VAL AV 3-RÄTTERS MENY

FÖRRÄTTER

Sprödstekt rårika av Bondens skördepotatis toppad med löjrom, finhackad rödlök, picklade vinterbetor samt sylrig dill & citronvinegrette



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



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



Tryffeldoftande Skogssvampsoppa av Skogens Kantareller & Karl-Johansvamp serveras med rostad varmrökt Fläskside, rosmarinsolja och spröd västerbottencrisp



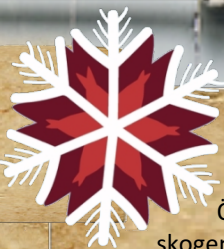
Cognacsgravad Oxfilecarpaccio av Svensk Oxfile toppad med havtornspesto samt tryffelcrème, spröd rotfruktsmüsli, rostade hasselnötter & friterad persilja

VARMRÄTTER KÖTT

Ört & rosépepparbakad KalvEntrecôte serveras med balsamicoreducerad rödvins-sky, saltbakade knippeprimörer, Cheddar & spenatfylld rotfruktsbakelse samt honungs-glaserat vinteräpple, Gästgivaregårdens rödlöksmarmelad och vispat kantarell-smör smaksatt med vit tryffel



Enbär & rosmarinsbakad Hjortytterfile serveras med tryffeldoftande Karl-Johan-svampsky, puré av potatis & rotselleri smaksatt med lagrad Västerbottensost, ugnsbakad knippemorot & faringlaserad smålök, varm fikonchutney samt vispat grönpepparsmör



VARMRÄTTER FISK

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



Vinterfiskarn's halstrade Gösfile 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



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

DESSERTER

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



Nygräddad Vit Choklad-fondant fylld med smak av lemoncurd serveras med lättfrusen nougatgelato, sockerrostade hasselnötter och limoncellorörda skogsbär

