

# FREDAGSLUNCH POSTGATAN

18/10-2019

## Trerätters

### Förrätt

Carpaccio på långbakad rotselleri smaksatt med tryffel och backtimjan - vinaigrette på rostade hasselnötter, syrad lök och kallpressad rapsolja - crème på västerbottenost - brynt smör

\*

### Valfri varmrätt

Friterad mousseline på kolja och insjökräfta - skummig skaldjurssås monterad med krodillsolja - varm sallad på äpple, spenat och citronsyttad blekselleri

\*

Confiterat höstlamm från Långsjö - rotfrukter från Vassmolösa - aromatisk tomatcrémé - potatispuré smaksatt med gremoulata - saffranemulsion

\*

Postgatans råbiff med klassiska tillbehör gjord på nymalt oxinnanlår från Mysinge - våra egna pommes frites

\*

Parmesanbakad spetskål - brynta trattkantareller - örtbakade gulbetor från trakten - aromatisk tomatcrémé - saffranemulsion

\*

### Dessert

Karamelliserad citroncrémé - nyvevad hallonsorbet - frasigt havrecrumble

295:-

## Lunch

Friterad mousseline på kolja och insjökräfta - skummig skaldjurssås monterad med krodillsolja - varm sallad på äpple, spenat och citronsyttad blekselleri

199:-

Confiterat höstlamm från Långsjö - rotfrukter från Vassmolösa - aromatisk tomatcrémé - potatispuré smaksatt med gremoulata - saffranemulsion

195:-

Postgatans råbiff med klassiska tillbehör gjord på nymalt oxinnanlår från Mysinge - våra egna pommes frites

195:-

Parmesanbakad spetskål - brynta trattkantareller - örtbakade gulbetor från trakten - aromatisk tomatcrémé - saffranemulsion

185:-

I lunchen ingår bordsvatten, bröd & smör och kaffe

# POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Å R D