

NYÅRSMENY

2019

Skaldjurssallad med räkor, snökrabba & pilgrimsmussla marinerad i fänkål & citrus - emulsion på dill & pepparrot - havtornssyrad gulbeta - lättrökta surdegships

*

Hällstekt oxfilé bakad med brynt vitlök & aromatiska örter - gratäng på potatis, persiljerot & lagrad ost från Kalmar mejeri - äppelglaserad Solmarkamorot - tryffelsky med syltade sommarkantateller - svartkålskrisp

*

Hallonbavaroise - passionsfruktscurd - frasig müsli med rostad mandel, kokos & vit choklad

*

495:-

Vegetarisk meny

Långbakad rotselleri från Vassmolösa med fänkål, valnötter & fläderkapris - emulsion på dill & pepparrot - havtornssyrad gulbeta - lättrökta surdegships

*

Confiterad svamp från Hällestad - gratäng på potatis, persiljerot & lagrad ost från Kalmar mejeri - glaserad Solmarkamorot - vinaigrette med äpple, sherry & syltade sommarkantateller - svartkålskrisp

*

Hallonbavaroise - passionsfruktscurd - frasig müsli med rostad mandel, kokos & vit choklad

*

495:-

POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD