



# DEN GYLDENE FREDEN

1722

## Festvåningsmeny

3 rätter 995,-

### Förrätter

#### Toast Skagen

Toppas som sig bör med löjrom från Kalix

#### Råbiff på svensk mjölkko

Syltad lök, senapskräm, krispig potatis, Almnäs tegel

#### Fredens S.O.S

Urval av våra sillinläggningar med smör, ost och spisbröd

#### Fredens grovmalda lantpaté

Syltad lök, inlagd gurka, grov senap, rödlöksmarmelad

#### Svamptost - VEG

Smörstekt svamp, getostkräm, bakat ägg, isad silverlök

### Varmrätter

#### Hängmörad ryggbiff

Kräm på rostad jordärtskocka, ragu på brässerad oxkind, confiterad potatis och sotad lök

#### Lättrimmad hälleflundra

Sauterade gröna blad, ostronvelouté, broccoli & brandad med rökt röding och örter

#### Rödspätta "Grenoble"

Mjölstekt rödspätta på ben, kapris, rödbetor, brynt smör och dill

### Desserter

#### Chokladpastej

Pistage, passionsfruktkräm, rostad vit choklad

#### Varm äppelkaka

Mandel, calvados, vaniljkräm

#### Crème Brûlée

Vanilj, rörsocker

#### Ostbit

Kompott på äpple och rosenkvitten