



DEN GYLDENE FREDEN

1722

Festvåningsmeny

3 rätter 995,-

Förrätter

Toast Skagen

Toppad med löjrom från Kalix

Råbiff på svensk mjölkko

Rostad oxmärg, kapris, grön lökmajonnäs, Dijon & riven äggula

Lantpaté på vildsvin & anklever

Sötad kvitten, saltad gurka, syltad lök, pistage & krispig surdeg

Lerpotta

Matjessill, ägg, skuren lök, syrad grädde, dill & brynt smör

Kalixløjrom

Syrad grädde, skuren lök, dill, citron & smörstekt toast

Varmrätter

Kalv i dill

Bakade rotsaker, potatispuré, syrlig dillsås & syltad lök

Köttbullar

Potatispuré, gräddsås, ättiksgurka & lingon

Brödstekt rödtungafilé "Albert"

Brioche, smörstekt svamp, Noilly Prat säs, purjolök, Kalixløjrom och pressad potatis

Kryddstekt hjort

Kräms på rostad jordärtskocka, variation på kål, körsbär & tryffelsky

Brynt-smörbakad laxrygg

Gulbeta, pepparrotssvelouté, Arénkha-caviar & kroppkaka
fylld med rökt lax

Dessерter

Chokladfondant

Körsbärssorbet & kanderade hasselnötter

Tarte Tatin

Kardemumma, rosmarin, bränt socker & vaniljglass

Crème Brûlée

Vanilj & rörsocker

Ostbit

Söt kompott & fröknäcke