

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
Maj-augusti 2019

Vid beställningar på Eklundshof äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. Minsta antal 20 vuxna.

Amuse bouche:

Köket väljer en till middagen passande för-förrätt. 45

Förrätter:

Långbakad sida på svensk gårdsgris serveras med brioche och tryffelmajonnäs samt rostad purjolök & bakad tomat. 115

Gravad hälleflundra serveras med betor vända i brynt smör & picklad gurka samt kaprisgelé. 145

Grillad grön sparris serveras med tryfferad örtsallad samt friterad lök & scharlottenlöksmajonnäs. 115

Varmrätter:

Grillad svensk kalventrecote serveras med 3x lök, (friterad, stekt, inlagd) potatiskaka & majscremé samt hallonsky. 325

Halstrad torsk serveras med pepparrot, brynt smör & mandelpotatispuré samt räksallad. 310

Stekta primörer serveras med grillad kål, vita bönor samt panerad potatis, saltgurka & svartvinbärssås. 210

Dessertes:

Jordgubbscheesecake serveras med inlagda jordgubbar samt färskost smaksatt med jordgubbar & jordgubbspulver. 125

Kardemummakaka serveras med havtornssorbet & färska hallon samt halloncoullis & chokladsmul. 125

3 x chokladtryffel. (jordgubb, hallon, rabarber) 105

Kökets urval av ostar (3 sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke. 135

Mellanrätter:

Samtliga förrätter kan serveras som en mellanrätt mellan förrätt & varmrätt. 75

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt, exempelvis päron- & cava-sorbet. 35

Liten osttallrik med 2 sorters lokalproducerad ost & Eklundshofs marmelad. 75

Tryffel:

Kökets egentillverkade chokladtryffel. 35