

# Eklundshof

MÖTEN & FEST  
Eklundshofs säsongsmenyer  
September – december 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:

Smörstekt hummer serveras med örtsallad, friterad lök, chilioli & halloncoulis 155

Långbakad svensk högrev serveras med mandelpotatispuré, rostad kavring, picklad lök & honung smaksatt med havtorn 135

Variation av rotselleri (picklad, bakad, cremé) serveras med rostade hasselnötter & brynt smör smaksatt med krasse 115

## Varmrätter:

Purjolöksstekt hjortytterfilé från Kiplingeberg serveras med tryfferad potatiskaka, lingonsky, ädelostremé & friterad palsternacka 315

Lättrimmad sej serveras med sås på havskräfta, stekta kantareller, raggmunk & stuvad kål 295

Örtstekt höstsvamp serveras med konfiterad potatis- & blomkålsapuré samt fänkålsrudité & skirat smör 215

## Dessertes:

Mjölchokladterriner serveras med vinbärskompott & hallonmaräng 125

Mandelkaka serveras med nyponglass, mandelbiskvi samt färskost 115

3 x chokladtryffel (kaffe, blodapelsin, blåbär) 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 två sorters lokalproducerad ost & Eklundshofs marmelad 75

**Tryffel:** Kökets egentillverkade chokladtryffel 35

Önskar ni öl och snapsvänlig förrätt? Samtliga förrätter kan om så önskas bytas ut mot en klassisk SOS-tallrik med sill, inlagd strömming, gräddfil, potatis, lagrad ost och knäckebröd. 125