

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
Januari-April 2020

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:

Bakad och sotat marulk serveras med jordärtskockspuré och friterad jordärtskocka samt picklad morot och tryffelvinäggrett. 145

Hjorttartar från Kiplingeberg serveras med rökt majonnäs och blodapelsinvinäggrett samt friterad mandelpotatis och råhyvlade betor. 135

Konfiterad svartrot serveras med västerbottencremé och tångkaviar samt brynt smör och liten frissésallad. 115

Varmrätter:

Citrus och granskottsbakad hälleflundra serveras med mandelpotatisstomp och picklad gulbeta samt citroncremé. 325

Svensk biff serveras med rostad pumpapuré och rödvinsky smaksatt med enbär och lingon samt friterad palsternacka. 315

Smörbakad jordärtskocka serveras med rotfruktsterrin och picklad svamp samt löksallad och lingonvinäggrett. 225

Desserten:

Vit chokladpannacotta serveras med svartvinbärssorbet och apelsinmaräng samt kaksmul. 115

Ugnsbakat äpple serveras med havresmul och brynt smörglass samt saltad karamell. 125

3 x chokladtryffel. (blodapelsin, äpple, calvados) 105

Kökets urval av svenska 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. 35

Kökets urval av svenska ostar (2 sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke. 90

Tryffel:

Kökets egentillverkade chokladtryffel. 35

Önskar ni en 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