

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
Maj-September 2021

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:

Carpaccio på svensk oxfile serveras med liten örtsallad smaksatt med pepparrot samt friterad purjolök och balsamicoreduktion. 145

Klassisk råraka serveras med löjrom och vispad crème fraiche samt rödlök och havtornssirap. 145

Smörstekt grön sparris serveras med majonnäs smaksatt med citrus samt västerbottenflarn och schalottenlöksvinägrett. 125

Varmrätter:

Helstekt svensk flankstek serveras med rostad potatis och tryfferad bearnaisesås samt rödvinssås och rödlöksmarmelad. 325

Grillad ytterfile från svensk gårdsgris serveras med potatisgratäng och rosmarinsky samt långbakade cocktailtomater och honungsglaserade haricots verts. 225

Smörstekt torskrygg serveras med potatisstomp och citrusaioli samt brynt smör och pepparbakade morötter 285

Halstrad röding serveras med smörslungad potatis och smörsås smaksatt med forellrom och krasse samt örtmajonnäs 295

Stekt sotad Eldost från Ängsholmens gårdsmejeri serveras med klyftpotatis och äppelfylld strudel
Samt tomatsalsa och rapsolja från Nyborgsgård. 215

Dessertes:

Vit chokladpannacotta serveras med havrecrip och hjortronmylta. 115

Klassisk crème brulée med limemarinerade jordgubbar och kolakaramell. 125

3 x chokladtryffel. (jordgubb, hallon, rabarber) 115

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. 95

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt. 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