

Eklundshof

MÖTEN & FEST
Eklundshofs säsongsmenyer
Maj 2022 – september 2022

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/ munsbit. 55

Förrätter:

Carpaccio på hjort från skogarna kring Kiplingeberg, serveras med granatäpple, vinägrett, hyvlad västerbottenost, ruccola samt pinjekärnor. 159

Klassisk råraka serveras med 30 gram svensk löjrom och vispad crème fraiche samt rödlök och havtornssirap. 195

Konfiteras Gös, sås vierge och ångad spenat samt stekt citrus panko 139

Ugnsbakad örtmarinerad sötpotatis, chevrécremé, fikon och shisokrasse samt frieterad quinoa 129

Varmrätter:

Helstekt svensk flankstek serveras med pommes Anna och portvinsås samt sparrisbroccoli. 275

Hjortstek, ölsky, syltad svamp och rotfruktsmos. 335

Sejrygg med bryntsmör, pepparrot, räkor och dill, samt potatisstomp. 289

Halstrad regnbågslax med varm primörsallad samt dill och sardellsmör. 295

Falafel på gula ärtor, serveras med yoghurt, gurksallad och rödbeta samt pilaffris 245

Desserter:

Espressopannacotta serveras med svartvinbärscouli och mandelbiscotti. 125

Lemonsponge med chatillykräm och jordgubbs consommé. 135

3 x chokladtryffel. (kanel, stout, hallon) 119

Kökets urval av svenska ostar (3 sorter) serveras med Eklundshofs marmelad och knäcke. 145

Mellanrätter:

Samtliga förrätter kan serveras som en mellanrätt mellan förrätt & varmrätt. 99

Sorbet som en gomrensare efter varmrätt. 45

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. 129