

Trerättersmeny

750 kr

FÖRRÄTTER

Smörstekt Skogssvamp

med rökta råhyvlade gotlandsbetor
serveras med tryffelbechamel

Grillade Pilgrimsmusslor

med palsternackscrème och friterad palsternacka
serveras med pepparsirap

Tartar på ryggbiff från Ejmunds gård

med gruyère-crème, picklade sommargrönsaker
toppas med blommor och brödflarn

VARMRÄTTER

Butternutpumpa fylld med tryfferade Gotländska Belugalinser

med smörslungad brysselkål och butternutpuré
serveras med sherry- & espressosky

Sotad Hälleflundra

med kräftskum och curryolja
serveras med pepparrotssmaksatt pastarulle

Ramslök- & oxmärgsöverbakad Ryggbiff från Ejmunds Gård

med rödvinssky och rostad broccoli
serveras med potatis- & jordärtskocksterrin
toppad med jordärtskockspuré och chips

DESSERTER

Äpplesufflé

med glass på rostad hö och karamelliserade valnötter

Mörk Chokladterrin

med pistagecrème och gravade pistagenötter
serveras med körsbärssorbet

Två Smakrika ostar

serveras med smakrikes egna marmelader