



HERRÄNGENS GÅRD

FESTVÅNINGSMENY 3-rätters

Förrätter

Skagenröra på smörstekt levainbröd med rom, dill och citron.

Kallrökt laxcarpaccio med dillaioli, isad rödlök, parmesan, solrosfrön och friterade kapris.

HG's råbiff, picklad silverlök, pomme allumettes, dijonnaise och smörgåskrasse.
Burratasallad med eldade tomater, färsk basilika, olivolja smaksatt med chili och friterat levainbröd.

Varmrätter

Kalventrecote, med Bourgognesås örtslungad potatis, rädisa och endive.

Ört- och vitlöksmarinerad kyckling med bakad färskpotatis, knippmorot, och dragonvelouté.

Lågtempererad Rödingfilé med säsongens primörer, picklade rödlökspärlor, brynt citronsmör och dill.

Bakad blomkål med blomkålshummus, rostade pumpakärnor, citronette och vattenkrasse.

Dessert

Saltad karamellpannacotta med rårörda havtorn och oxalis.

Kaffebrulé på Lykke kaffe med säsongens bär.

Chokladmousse med rostad vitchoklad och citrus.

Jordgubbsbavaroise med lemoncurd, limepärlor och kakcrumble.

Tilltugg - Vickning

Strut fylld med citronsmetana, rödlök och rom 65:-/2st

Strut fylld med vispad sobresada, honung och flingsalt 65:-/2st

Strut på kallrökt lax, färskost och pepparrot 65:-/2st

Saltad gurka HG-style med syrad grädde, picklade senapsfrön, honung, dill 45:-

Lantchips 30:-

Jordgubbar 45:-

Smågodis 45:-

Varm korv med bröd, gurkmajonnäs, picklad chili, rostad lök 55:-