

BEER DINNER 1250:-

Amuse -

Roquefort & bacongratinerad blåmussla
Roquefort & bacon gratinated sea mussel

Förrätt -

Kräftröra på smörstekt levainbröd serveras
med citron
Crayfish mix served on butterfried toast with lemon

Varmrätt -

Örtmarinerat Lammrack serveras med
grön sparris, rödvinssky, gremolata & potatispuré
*Herb marinated rack of lamb served with green asparagus,
red wine jus, gremolata & potato puree*

Ostbit -

Fransk bondost Comté - lagrad 37 månader
Comté cheese aged 37 months

Dessert -

Jordgubbscheesecake med rostad
vit choklad & lemoncurd
*Strawberry cheesecake served with roasted white chocolate
& lemon curd*

Sju olika öl ingår & matchas med meny

BEER DINNER 850:-

Förrätt -

Kräftröra på smörstekt levainbröd serveras
med citron

Crayfish mix served on butterfried toast with lemon

Varmrätt -

Örtmarinerat Lammrack serveras med
grön sparris, rödvinssky, gremolata & potatispuré
*Herb marinated rack of lamb served with green asparagus,
red wine jus, gremolata & potato puree*

Dessert -

Jordgubbscheesecake med rostad
vit choklad & lemoncurd
*Strawberry cheesecake served with roasted white chocolate
& lemon curd*

Fyra olika öl ingår & matchas med meny