

## Två- eller Trerättersmiddag

Vi använder närproducerad, ekologiska och miljö-klimatcertifierade råvaror i största möjliga mån. Kombinera din egen 2- eller 3-rätters, välj en av följande förrätt, varmrätt och/eller dessert.

### Förrätt

Råraka med crème fraiche, löjrom, rödlök, citron & dill (veg-/veganalternativ finns) (179 kr)

Laxtartar med sikrom, crème fraiche, rosépeppar & citron (179 kr)

Toast Skagen med löjrom, citron & gräslök (179 kr)

Oxkind med rotselleri/potatispuré, rödvinssås, rostad lök & timjan (179 kr)

Svampsoppa med örtcrème, bacon & timjan (veg-/veganalternativ finns) (169 kr)

Gratinerad getost med rödbetscarpaccio, tryffelhonung, färska fikon, valnötter samt rucola (veganalternativ finns) (169 kr)

### Varmrätt

#### Fisk

Stekt Hälleflundra med brynt smör, pepparrot, stekt bacon samt krasse (320 kr)

Stekt Hälleflundra med skirat smör, picklad tomat, stekt bacon & ärtskott (320 kr)

Stekt Hälleflundra med smörsås, dill samt syrad fänkål & sparris (320 kr)

#### Lamm

Citron-/rosmarinmarinerad lammfilé med skysås, chimmichurri samt rotfrukts-confit (320 kr)

Örtmarinerad lammfilé med rödvinssky, gröna bönor & picklad rödlök (320 kr)

Pepparstekt lammfilé med gräddstuvad spetskål & fänkålscrudité (320 kr)



RESTAURANG  
WESTMAN

*Middag*

## Fågel

Stekt majskycklingfilé med porterkokta champinjoner och sparris (285 kr)

Pepparstekt majskycklingfilé med apelsinsås, rostad pumpa och lök (285 kr)

Stekt majskycklingfilé med citronsås, rostad brysselkål och palsternacka (285 kr)

## Vegetariskt

Svamprisotto. ostronskivling, skogschampinjoner & portabello toppas med parmesanost, picklade tomater & färsk basilika (280 kr)

Fritelle, Italienska bönplättar med purjolök, salsa verde och picklade tomater (Vegan) (280 kr)

Stekta bönbullar med potatispuré, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon (Vegan) (280 kr)

## Tillbehör:

Jordärtskockspuré, Potatispuré, Ärtpuré, Råstekt potatis, Rotfruktsgratäng, Örtslungad potatis  
Bakad sötpotatis med grönkål och ädelost, Rostad potatis, Stuvad potatis

## *Efterrätt*

### Crème Brûlée

Crème Brûlée Klassisk (125 kr)

Crème Brûlée Kanel (125 kr)

### Pannacotta

Vaniljpannacotta med äppelkakscrunch, färska bär samt halloncoulis (120 kr)

Saffranpannacotta med färska bär, pepparkakscrunch & vaniljsås (120 kr)

Pistagepannacotta med halloncoulis, pistagenötter & färsk mynta (120 kr)

### Inkokta Päron

Ingefärspäron med kanel, mynta samt vaniljglass (125 kr)

Saffranspäron med mascarponekräm, pistagenötter & färsk mynta (125 kr)

### Key Lime

Key lime-pie i cocktailglas med färska jordgubbar samt riven vit choklad (115 kr)

### Cheesecake

Pannacotta cheesecake med topping (kan variera beroende på säsong) (115 kr)

**\*Rekommenderade viner tas fram av vår sommelier.**