

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

Esterrätt

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.**