

Konferens

3-RÄTTERS

ÄLG OCH ROSMARIN ELK AND ROSEMARY

Gravat innanlår av svensk älg med picklad kejsarhatt, svampkräm, frasigt tunnbröd, rårörda lingon och rosmarinolja

Swedish elk with pickled Caesar's mushrooms, mushroom cream, crispy flatbread, mashed lingonberries and rosemary oil

RÖDING OCH BLÅMUSSLA ARTIC CHAR AND BLUE MUSSEL

Fjällrökt röding med persiljekräm, skummig blåmusselsås, buljongkokt Amadinepotatis och frasig persiljerot

Smoked artic char with parsley cream, blue mussel sauce, almond potatoes and crispy parsley root

SVARTA VINBÄR- OCH CITRONVERBENA

BLACKCURRANT AND LEMON VERBENA

Vanilj-och svartvinbärsmousse serveras med citronverbenasorbet, svartvinbärsmarmelad och fänkålsmaräng

Blackcurrantmousse served with lemon verbena sorbet, blackcurrant marmalade and fennel meringue

Konferens

2-RÄTTERS

ÄLG OCH ROSMARIN ELK AND ROSEMARY

Gravat innanlår av svensk älg med picklad kejsarhatt, svampkräm, frasigt
tunnbröd, rårörda lingon och rosmarinolja

*Swedish elk with pickled Caesar's mushrooms, mushroom cream, crispy flatbread,
mashed lingonberries and rosemary oil*

RÖDING OCH BLÅMUSSLA CHAR AND BLUE MUSSEL

Fjällrökt röding med persiljekräm, skummig blåmusselsås, buljongkokt
Amadinepotatis och frasig persiljerot

*Smoked artic char with parsley cream, blue mussel sauce, almond potatoes
and crispy parsley root*