



Möjligheternas mötesplats

Meny Sommar -Höst 2019

á la carte

Förrätter

Skogssvampsoppa med brödkrutonger

Räkor på salladsbädd med limedressing och rostade pinjenötter

Rökt viltfilé med ugnstroststat grönt, lingon och västerbottenost

Varmrätter

Kalventrecote med pepparsås, potatisbakelse, krispiga grönsaker

Smörstekt rödingfilé med dill och örtsås, potatis och grönsakssymfoni

Ankbröst med portvinssås, ugnsbakade grönsaker och risotto

Ugnsbakad Fylld Portabella (svamp) med tillbehör (veg.)

Efterrätter

Mörk chokladtårta med punschgrädde /alt. glass och bär

Åkerbys glass dessert

Creme Caramel med bär och knäckflarn

Specialkost: fråga gärna- och meddela oss, vi serverar efter önskemål /överenskommelse

Barnmeny: serverar vi efter önskemål

Med reservation för eventuella ändringar i menyn