



## Middagsmeny för Saxå Gårdskapell sommaren 2019

### *Meny 1*

#### *Förrätt*

Confiterad röding, regnbågsrom, vit sparris, fänkål och apelsinvinägrett.

#### *Varmrätt*

Lamm på två vis med potatis- och persiljepuré, grönsaker i säsong samt portvinssky.

#### *Dessert*

Vispad ganache på vit choklad, rabarbersorbet, nougatine, rostad vit choklad och mandel.

### *Meny 2*

#### *Förrätt*

Råbiff med Bredsjö hårdost, champinjoner, örter och sallad i säsong samt inkokt rödlök.

#### *Varmrätt*

Gös från hjälmaren, potatis- och rotselleripuré, vitvinsås och vattenkrasse.

#### *Dessert*

Vaniljglass med en variation på röda vinbär och mandelkaka.

### *Vegetarisk meny*

#### *Förrätt*

Timbal på svamp och betor med friterat surdegsbröd, örter och Bredsjö hårdost.

#### *Varmrätt*

Fylld pasta med vinkokta bönor, zucchini, smör och salvia.

#### *Dessert*

Vispad ganache på vit choklad, rabarbersorbet, nougatine, rostad vit choklad och mandel.

3 rätters meny för 695 kr

### *För våra yngre gäster*

Grönsaksstavar

Köttbullar, potatispuré, ärtor och lingon

Vaniljglass och maräng

75 kr

Reservation för ändringar med anledning av tillgång och säsong.