

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

GRUPMENY JUNI-AUGUSTI 2018

Menyerna är för grupper 10-170 personer. Vi ber er välja en enhetlig meny.
Specialdieter tar vi dock i beaktan.

*Som fördrink rekommenderar vi;
Champagne Palmer & Co, Frankrike a 46,-/ flaska
Fråga efter veckans champagne. Exklusiva drycker från små producenter.*

MENY 1 50,00 €

Halstrad sik, pilgrimsmusselcreme och skum på picklad gurka
Flank steak, persiko-BBQsås, batatpuré samt nypotatisklyftor
Jordgubbskaka med basilika

*Dryckesförslag;
Pflüger Biodynamite, Tyskland a 42,-/ flaska
Troublemaker Red Blend 10, USA a 42,-/ flaska
La Gironda Brachetto d'Acqui, Italien a 37,-/flaska*

MENY 2 46,50 €

Rökt lammytterfilé och bränd potatis
Grillad sik, nypotatis och gräslökssås
Mandelkaka, citronmaräng och salt mandel

*Dryckesförslag;
Le Bottle Rosé, Frankrike a 37,-/flaska
La Brise Marine, Frankrike a 40,-/flaska
Vendimia Tardia, Spanien a 32,-/ 50 cl flaska*



HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

MENY 3 44,00 €

Lax-fänkålssoppa

Lantkyckling, citrusrisotto och basilikayoghurt

Tre sorters chokladkaka (vit-, mjölk- och mörk choklad)

Dryckesförslag;

Champagne Paul Marie Bertrand Brut Rosé, Frankrike a 62,-/ flaska

Bulgarina Trebbiano di Lugana, Italien a 39,-/ flaska

La Gironda Brachetto d'Acqui, Italien a 37,-/ flaska

MENY 4 38,00 €

Lantsallad med korv (kan även tillredas vegetarisk)

Grönsakswok med nötter och pankopanerad tofu

Bärsallad med sabayonnesås gjord på körsbärsöl

Dryckesförslag;

Principe de Viana Chardonnay, Spanien a 35,-/ flaska

Domaine de Saint-Just Les Terres Rouge, Frankrike a 40,-/ flaska

Vendimia Tardia, Spanien a 32,-/ 50 cl flaska

Kaffe / te ingår i menyerna.

Som avec rekommenderar vi;

Konjak – Renault VSOP a 6,80 / 4 cl

Calvados – Boulard Grand Solage a 6,80 / 4 cl

Bärllikör – Mesimarja a 6,50 / 4 cl

Gräddlikör – Amarula a 5,90 / 4 cl



HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

FÖRRÄTTER

- | | |
|---|---------|
| 1. Lax-fänkålsoppa G, L | 11,00 € |
| 2. Halstrad sik, pilgrimsmusselcreme och skum på picklad gurka G, L | 12,50 € |
| 3. Rökt lammytterfilé och bränd potatis G, L | 12,50 € |
| 4. Lantsallad med korv G, L (kan även tillredas vegetarisk) | 10,00 € |

VARMRÄTTER

- | | |
|--|---------|
| 1. Grillad sik, nypotatis och gräslökssås G, L | 26,00 € |
| 2. Lantkyckling, citrusrisotto och basilikayoghurt G, L | 24,00 € |
| 3. Grillad oxytterfilé, klyftpotatis och bearnaisesås G, L | 26,50 € |
| 4. Flank steak, persiko-BBQsås, batatpuré samt nypotatisklyftor G, L | 29,00 € |
| 5. Hulis burger | 18,00 € |
| 6. Grönsakswok med nötter och pankopanerad tofu L | 21,00 € |

DESSERT

- | | |
|--|---------|
| 1. Bärsallad med sabayonnesås gjord på körsbärsöl G, L | 9,00 € |
| 2. Mandelkaka, citronmaräng och salt mandel L | 10,00 € |
| 3. Tre sorters chokladkaka (vit-, mjölk- och mörk choklad) G | 10,50 € |
| 4. Jordgubbskaka med basilika G, L | 10,00 € |

Menyerna är för grupper 10-170 personer. Vi ber er välja en enhetlig meny. Specialdieter tar vi dock i beaktan.

