



PENSIONAT
GRANPARKEN

SEKELSKIFTSHOTELL
ANNO 1886

MENY 2022

Komponera ihop er egen meny.

Alla i sällskapet väljer samma meny med undantag för allergier och eventuell specialkost.

Tvårättersmiddag – 495sek/person* | Trerättersmiddag – 575sek/person*

*Observera att vissa alternativ kommer med en tilläggskostnad.

FÖRRÄTT | FISK:

Skagenröra med smak av pepparrot serveras på rostat fullkornsbröd, sallad och citron
Västerbottenosttartelett med löjrom, rödlök och syrad grädde från Billinge gårdsmejeri
(+50kr)

FÖRRÄTT | KÖTT:

Jordärtskockssoppa med Roslagsrökt sidfläsk och syltad cocktailltomat
Oxfilecarpaccio med parmesancreme, tunnhylvad parmesan och friterad kapris (+20kr)

FÖRRÄTT | VEG:

Färska nykokta betor med Chevréost, honung och rostade
Jordärtskockssoppa med rökt paprikaolja och syltad cocktailltomat

VARMRÄTT | FISK:

Halstrad röding, smörstekt äpple, palsternackspuré, champagnesås, och rökt sidfläsk
från Roslagen
Vitvinsångad torskrygg med räkor, brynt citronsmör, bladspenat och pepparrots-
creme fraich
Bouillabaisse med saffransaioli och vitlökskrutonger

VARMRÄTT | KÖTT:

Grillad entrecote, och rödvinssky med rostad klyftpotatis och rökt majscreme
Svamprisotto med majs kyckling, barolosky, knaperstekt bacon och sotad sparris
Kalvfilé med potatisterrin, bönor, dragon, smörstekt sparris & madeirasky (+40kr)

VARMRÄTT | VEG:

Krämig prästostsrisotto med sojafärsfyllda padrones, rostad spetsparika, picklad
grönkål och grönkålschips
Rostad spetskål med brynt hasselnötssmörsås, gulbetor och sparris

DESSERT:

Jordgubbskompott med rabarber serveras på en mjuk mandelkaka med vaniljglass
och rostad flagad mandel
Lakritsparfait med violsirap och limeströssel
Vaniljpannacotta med hallonsås och kanderade pistagenötter