



Bröllopsmeny

Tilltugg och snittar

1. Tunnbrödssnittar med varmrökt lax och örter
 2. Tunnbrödssnittar med rökt renstek, pepparrot och gräslök
 3. Rågbröd med strutskorv, LissEllas senap och picklad rödlök
 4. Västerbottentarte med sikrom och dill
 5. Västerbottentarte med fångrom och dill (veg)
 6. Krustad med Skagenröra
- 25: - st.

Förrätter

Lättrimmad tartar på lokalodlad regnbåge

syrligt äpple, gurka, örter, krasse, surdegskrutonger

95: -

Skagentoast

med hemskalade räkor, löjrom, citron och dill

105: -

Dalasmaker

sparrissoppa, snittar med rökt regnbåge, Solvarboskinka och strutskorv
(serveras bordsvis på träbrickor som små tapas)

105: -

Oxtartar

med picklade kantareller, smörstekta surdegskrutonger,
senapsdressing och lagrad lokal hårdost

105: -

Vegansk Skagen

fångrom, rågbröd, citron och dill



Varmrätter

Halstrad röding

smörslungade betor, citronsmör, krossad potatis med örter, friterad purjolök
225: -

Hjortfilé

smörstekta kantareller, portvinssky, bönsallad och krämig potatisterrin
320: -

Örtstekt fläskfilé från Siljans Charks gårdsgris

frasig potatisbakelse med saltorkade tomater, marsalasås, vitlökslungade haricotsverts och bakade tomater
220: -

Rosastekt ryggbiff från dalako

karamelliserat löksmör, timjanssky, rostade primörer och pommes anna
260: -

Reninnanlår

palsternackspuré, smörstekt brysselkål, viltsky, potatisterrin, syltade lingon
260: -

Veganska kryddiga biffar på linser, svamp och valnötter

frasig potatisbakelse, tomatcrème, vitlökslungade haricotsverts och bakade tomater
195: -

Dessert

Citronmousse

halloncoli, choklad- och lakritskrisp
60: -

Vit chokladpanacotta

färska bär, knäckflarn
60: -

Chokladtarte

kaffetryffel, hallonmarängar, grädde
65: -

Tiramisu

med smak av kaffe och amaretto
60: -