

The Menu

MEAT

STARTER

Hembakad brioche med Skagenröra, citronpärlor
& löjrom från Vänern.

MAIN

Ryggbiff på kalv, potatisbakelse med
Västerbottensost, pepparsky & säsongens grönt.

DESSERT

Säteriets crème brûlée

The Menu

FISH

STARTER

Burrata med kryddiga bakade tomater,
brynt smör, saltrostade pistagenötter.

MAIN

Fjällröding med jordärtskockspuré, örtslungad
potatis, skummad vitvinssås & säsongens grönt.

DESSERT

Vit chokladmousse med passionfruktscurd &
krispig kokoskaka.