

# HÖSTMENY

À LA CARTE DJURGÅRDSBRUNN HÖSTEN 2017

## FÖRRÄTTER

### ROSTAD SELLERISOPPA 125

med svampfärskost och krutong

### SOTAD LAX 165

med forellrom, picklad rödlök, citronkräm, kavringssmul och dillolja

### BIFF CARPACCIO 169

med picklade senapsfrön, parmesan, bakad tomat och ruccolakräm

## VARMRÄTTER

### ANKBRÖST 270

med rostad palsternackspure, rostad palsternacka, friterad purjolök och citronsky

### SOTAD TORSK LOIN 305

med spenat & belugalinsallad, purjolök, blåmusslor och vitvinsås

### GRILLAD KALV TRI TIP 259

med bakade tomater, friterad salvia, bearnasie och pommes frites

### GNOCCHI 245

med tomatvinägrett, bakad portabello, picklad butternutpumpa, friterad salvia och parmesanskum

## DESSERT

### VISPAD HALLON-PANNACOTTA 130

med frystorkad hallon, vit choklad och lakrits

### MOCCA SEMIFREDDO 115

med karamelliserade valnötter och mascarponekräm med vanilj och rom

### KVÄLLENS KULA 35/KULA

glass eller sorbet

### CHOKLADTRYFFEL 35

### CHOKLADBOLL 35

OM NI HAR NÅGON ALLERGI OCH ÖNSKAR EN MER DETALJERAD INFO OM VÅR MAT, FRÅGA SERVISEN SÅ BERÄTTAR VI.