

# Ulriksdals Vårdshus

## Våra förslag på serveringar till en trerättersmeny

950 kr per person

### Förrätter

Löjrom med lök, smetana, citron och smörstekt toast

Sotad gravad morot med rökt laxtarta, kallpressad rapsolja och krispig gulärt

Grillad råbiff med timjansmajonnäs, Wrångebäckstost, picklad blomkål och friterad lök

### Varmrätter

Ugnsbakad hälleflundra med blåmusslor, tomater, oliver, dill, sardeller och palsternackspuré

Ångad röding med kräfta, smörad bouillabaissesås, bakad fänkål och zucchini

Helstekt biffad "Provencale" med gröna bönor, chorizo och portvinsky

Viltkryddad hjort med krämig jordärtskocka, eldad purjolök, grönpepparsås och potatisterrin

### Desserter

Chokladmoussekaka med vinbär, chokladglass, kolasås och saltmandel

Tarte Tatin med vaniljglass

Crème brûlée med hallon

### Tillval

Tre kanapéer – 235 kr per person

Fänkålssotad laxtataki med forellrom och grillad citronmajonnäs

Löjrom med syrad grädde, lök och dill

Kikärtspuré med picklad blomkål

Vickning – 135 kr per person

- Wienerkorv med tillbehör (bröd, senap, ketchup, rostad lök, skagenröra)

- Flatbread; välj mellan 2 olika toppings

### Övrigt

Oliver och mandlar – 130 kr per person

Chark och ost – 175 kr per person

Tårta – 175 kr per person/bit