



MENYFÖRSLAG

2017

Höst och vinter

För beställning och frågor,
kontakta Nataniel, John, Johan eller Anders:

info@millesgardenlanthandel.se



08-446 75 93

Menyförslag · 2017 · Höst och vinter

MIDDAGSMENY 1

Pocherat ägg

Från Sanda hönseri med långlagrad sherryvinäger, skogssvamp, vilda örter, varmrökt fläsk och lökcreme

Chardonnay

Vegetariskt alternativ:

Pocherat ägg

Från Sanda hönseri med långlagrad sherryvinäger, skogssvamp, vilda örter och lökcreme

Chardonnay

*

Rödingfilé

Bakad på låg temperatur med gräddkockt spetskål, spenat och ekologisk persiljerot

Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne

Vegetariskt alternativ:

Tryffelartelette med svartrot

Bondbönor, pumpa och svart tryffelcreme

Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne

*

Mjukbakad krämig choklad

Kryddglass och flamberad ananas

Muscadelle

Lanthandelns bryggkaffe eller te

Priser

Meny mat, per person 650 kr

Dryckespaket, per person 420 kr

Alla priser är exklusive moms.

Menyförslag · 2017 · Höst och vinter

MIDDAGSMENY 2

Kryddstekt tonfisk

Avokadocreme, grapefrukt, mango
samt en liten sallad med finstrimlad rättika, morot och örter

Sancerre

Vegetariskt alternativ:

Stekt avokado

Avokadocreme, grapefrukt, mango
samt en liten sallad med finstrimlad rättika, morot och örter

Sancerre

*

Stekt ankbröst

Rostade vinterplommon med miso, pumpa
och kryddig sky

Pinot Noir

Vegetariskt alternativ:

Vinbrässerad pak choi

Rostade vinterplommon med miso, pumpa
och kryddig sky

Pinot Noir

*

Karamelliserat vinteräpple

Citrongräs, lättvispad grädde och rostad mandel

Tokaji

Lanthandelns bryggkaffe eller te

Priser

Meny mat, per person 715 kr

Dryckespaket, per person 460 kr

Menyförslag · 2017 · Höst och vinter

MIDDAGSMENY 3

Halstrad pilgrimsmussla

Vitlökscreme, kapris, oliver, små ärtor
och vattenkrasse

Riesling

Vegetariskt alternativ:

Bakad ekologisk rotselleri

Vitlökscreme, kapris, oliver, små ärtor
och vattenkrasse

Riesling

*

Stekt hjortinnanlår

Långpeppar, mandelpotatispuré, rostad pumpa, schalottenlök
och rödvinssås smaksatt med citrus

Côtes du Rhône, Cuvée des Galets

Vegetariskt alternativ:

Tryffelartelette med Karl Johansvamp

Bondbönor, pumpa, ekologisk persiljerot och svart tryffelcreme

Côtes du Rhône, Cuvée des Galets

*

Citronpaj

Mjuk maräng, sockerdragerade valnötter från Österlen
och sorbet av gotländska ekologiska jordgubbar

Le7 - lätt mousserande desservin av Gamay Noir

Lanthandelns bryggkaffe eller te

Priser

Meny mat, per person	795 kr
Dryckespaket, per person	460 kr

Menyförslag · 2017 · Höst och vinter

EXTRA KOSTNADER

FÖR MIDDAGAR

Önskar ni kanapéer eller annat tilltugg innan middagen?
Fråga efter våra mingelmenyer!

Priser

Välkomstdrink

Prosecco, per glas 80 kr

Crémant, per glas 95 kr

Champagne, per glas 120 kr

Avec

Cognac, Calvados eller Baileys, 4 cl 100 kr

Alla priser är exklusive moms.