

BRYGGANS FESTLOKAL

- Meny -

Förrätter

1. Soppa på havskräfta, lättsockrade tomater med kronhill, Västerbottencreme, krispigt bröd, toppas med kronhillolja
2. Bakad vit sparris från Hjo, serveras med bryntsmör-Hollandaise, tångpärlor, örter
3. Gravad pilgrimsmussla, limedressad gurka, brynt sojasmör, stenbitsrom, gräslök och hasselnötter
4. Löjrom från Väneren, picklad potatis, friterad potatis, pepparrotsmajonnäs, dillskum och örter
5. Gravad röding med blodapelsinvinigrett smaksatt med saffran, smetana, salladslök, forellrom, friterat rispapper.
6. Skagencanapé med handskalade räkor, majonnäs, löjrom, dill, citron på danskt rågbröd.
7. Rilette på gris från Grevbäck med dillpicklad gurka, aprikosmarmelad, saltrostade valnötter, rågbrödsströssel, örter

Desserten

1. Chokladtryffel med pistageyoghurt, kanderade pistagenötter, hallonsorbét toppas med färska hallon
2. Jordgubb- och vitchokladbavaroise toppas med myntamarinerade jordgubbar och saltrostad mandel
3. Saltlakrispannacotta med hallonsorbét, brynt smörcreme, hallonpärlor, lakritsmaräng
4. Citron tarte med italiensk maräng och färska sommarbär.
5. Crème brûlée med svartvinbärssorbet, rostade nötter samt bär

Varmrätter

1. Bakad röding med skummig gräslökssås, bakad smålök, picklad sotad morot, potatiskrisp, stenbitsrom och örter
2. Torskrygg med jordärtskocksås, dragonpicklad minigurka, gravad grön tomat, grillad fänkål toppas med dragonolja
3. Helstekt oxfilé, smörad rödvinskys, pickelbakad silverlök, grönkål, jordärtskockspure, krispig jordärtskocka, örter
4. Gris från Grevbäck i Hjo, Pommes Anna med timjan, vitlöksky, syrliga äpplen, tapioca krisp senapsbakad pärlök, örter
5. Gårdskyckling, med dragonsky, syrlig tomat, savoykål fylld med Almnäs ost och sidfläsk, potatiskrisp samt örter

Priser

Trerätters från 495:-
Vinpaket från 250:-

Offertförfrågan skickas till
info@restaurangbryggan.com

Frågor? 0709-509506



BRYGGANS FESTLOKAL