

# Påskbuffé kväll

Långfredag – Påskafton kl 18-22

Ramslök och citronsill • Brantevikssill • Löksill • Pepparrotssill med rivet sidfläsk

Stekt inlagd sill • Currysill med äpple • Dill och senapssill • Örtsill

• Ägg från Farmors lycka

• Gubbröra • Löktarte

Fänkål och nässelgravad lax • Picklade rödbetor med pepparrot

Simrishamnstorsk med zucchini, citron och rättika • Alle's varmrökta lax • Äppelchutney

Carpaccio på Pilgrimsmusslor • Spenat och äggsallad

• Syltad spetskål med citron • Bladsallad • Spenattarte • Potatis och broccolifritatta

• Kålrabbi med forellrom, pepparrot och krasse

Citronvinägrette • Ramslökvinägrette • Örtsås

• Majonnäs på hasselnöt och vitlök • Picklade grönsaker

Chili och ingefärsglaserade revben • Pulled pork på vildsvin • Morotspuré med apelsin

Kycklingbiffar med svamp och sidfläsk • Kycklingbröstfilé från Raskarum med

ramslöksvinägrette • Parmesanbakad fänkål

Rökt lammskinka • Örtkryddad lammstek med belugalinser • Grönärtpuré med mynta

Spickeskinka med fyrtornsost • Salami • Svinabergare

• Gravad oxfilé med friterad kapris och parmesankräm

Jansson • Svinabergare • Sill potatis • Prinskorv Köttbullar • Örtbakade ägg

Grovt bröd • Surdegsbröd • Knäckebröd • Lagrad ost

med dessertbuffé – 575 kr

## Dessertbuffé

Citronkola på browniebotten

Macarons • Påsktårta

• Havrekakor • Drömmar • Kolasnittar

Ägglikörmousse • Havtornstorte

Rabarbertiramisu

## Övriga rätter

**SOS** En klassiker på vårt nordiska sillbord är Smör, ost och sill – SOS. "Rätten" härstammar från brännvinsbordet.

165 kr