



GRAND HOTELL HÖRNAN

FESTMENYER MARS - APRIL 2017

Vid middagsbeställningar på Grand Hotell Hörnan äter hela sällskapet samma meny. Naturligtvis tar vi hänsyn till allergier och andra behov av specialkost. Vi önskar ert menyval senast två veckor i förväg. En grundkostnad för lokalen om 2500 kr tillkommer.

FÖRRÄTTER:

Jordärtskocksoppa med prosciuttochips samt ostbröd	95
Kalixlövrom med grillad brioche samt citroncrème & hackad rödlök	145
Uppländsk & Eklundshofsrokt oxfilé med palsternackspuré, aioli samt syltad stjälselleri	130

VARMRÄTTER:

Smörstekt Skrei-torsk, serverad med brynt citronsmör, duchessepotatis samt skaldjur- & fänkålsallad	275
Uppländsk oxfilé provençale med örtsmör, rödvinsås samt vitlöksrostad potatis och stekt svamp	335
Hjortstek från Kiplingeberg, serverad med ugnsbakade rotfrukter, syltad svamp & rödvinsås med smak av enbär	305

DESSERTER:

Eklundshofs moccaglass på Lindvalls kaffe & mörk choklad, serveras med knäcksås samt vaniljkex	95
Yoghurtpannacotta med vinkokta körsbär & bittermandelsmul	95
Vaniljparfait med banan- & chokladcrème	95
Tre till fem sorters lokalproducerade ostar med marmelad	130