

# NYÅRSMENY

## Förrätt

Kantarellsoppa med sidfläsk  
toppas med ramslöksolja  
-Brödpåse med vispat ramslökssmör

## Huvudrätt

Kött:

Oxfilé Tournedos

serveras med potatisterrin samt rödvinsås och  
grön sparris

Fisk:

Röding med skinsida serveras med potatispuré,  
sandefjordsås samt grön sparris

Veg:

Rostad Spetskål med chili- och sojaolja, svartris,  
rostade cashewnötter samt limemajonäs  
(Glutenfri & vegansk)

## Efterrätt

3 lagers chokladterriner, mörk kladdkakebotten,  
smält mjölkchoklad, vit chokladmousse  
toppas med halloncoulis

3-rätters

825kr

2024

## Barnmeny



## Förrätt

Snittar

Varma tunnbröds snittar med  
mozzarella och skinka

## Huvudrätt

-välj en av rätterna

Hamburgare

Naturell hamburgare, Sallad, Pommes

Pinsa Salame

Tomatsås, Mozzarella, Salame napoli

Pannkaka

4st Hemgjorda pannkakor,  
egenkokt sylt och Grädde

## Efterrätt

Vaniljglass & topping

Välj mellan Chokladsås, Kolasås

3-rätters

199kr

upp till 12 år

## Vinpaket

399kr/pp

Glas champagne vid ankomst  
Utvalda viner på glas  
till förrätt samt huvudrätt



## Gott i glaset

Champagne glas 145kr

Champagne flaska

895:- 75cl / 1895:- 1,5L / 3895:- 3L  
1,5l & 3l ska förbeställas vid bokning

*Harrys*

LINDVALLEN & TANDÅDALEN