



Verandan PÅ GÄSTGIVERIET

HÖSTENS MENY

Med stor respekt för naturen och årets säsonger arbetar vi med det som är bäst just nu, vilket kan innebära små förändringar i menyn med kort varsel. Vi är glada om ni meddelar ev allergier i förväg.

LILLA : 575:-

HANDPLOCKAD PILGRIMSMUSSLA
grön tomat från Arnes, purjolök & svart vitlök

BUTTERNUTPUMPA FRÅN ARNES
Bredsjöhård, smörstekt kyndel & salvia & tryffel
Välj mellan:

- Hjort från Hjortkvarn
- Hjälmarginer & blåmusselsås
- Svartkål & Bredsjö hårdost

ÄPPLE FRÅN TRÄDGÅRDEN
hasselnötskaka med brynt smör & gräddglass

MELLAN : 700:-

HANDPLOCKAD PILGRIMSMUSSLA
grön tomat från Arnes, purjolök & svart vitlök

HJÄLMARGÖS
tunnbröd på fermenterade gräartor &
rökt gösromemulsion

BUTTERNUTPUMPA FRÅN ARNES
Bredsjöhård, smörstekt kyndel & salvia & tryffel

HJORT FRÅN HJORTKVARN
beta från Arnes, fläder & lardo

ÄPPLE & ROTSELLERI
rotselleriglass, smördeg & lönnsirap från Blaxta

Varmt välkomna på riktigt!

BOKA BORD info@katrinelund.se 019-44 90 60



Katrinelund
Gästgiveri & Sjökök



Verandan PÅ GÄSTGIVERIET

HÖSTENS MENY

Med stor respekt för naturen och årets säsonger arbetar vi med det som är bäst just nu, vilket kan innebära små förändringar i menyn med kort varsel. Vi är glada om ni meddelar ev allergier i förväg.

STORA : 950:-

VEDGRILLAD POTATIS

ramslök från ifjol, syrad grädde & torkad gösrom

HANDPLOCKAD PILGRIMSMUSSLA FRÅN FRÖYA

grön tomat från Arnes, purjolök & svart vitlök

HJÄLMARGÖS

tunnbröd på fermenterade gråärtor & rökt gösromemulsion

BUTTERNUTPUMPA FRÅN ARNES

Bredsjöhård, smörstekt kyndel & salvia & tryffel

HJORT FRÅN HJORTKVARN

beta från Arnes, fläder & lardo

ÄPPLE & ROTSELLERI

rotselleriglass, smördeg & lönnsirap från Blaxta

POTATIS & TRYFFEL

Varmt välkomna på riktigt!

BOKA BORD info@katrinelund.se 019-44 90 60



Katrinelund
Gästgiveri & Sjökörog