

# *Verandan* PÅ GÄSTGIVERIET

*Välkomna till Verandan på Gästgiveriet!*

*Här har vi stor respekt för naturen och årets säsonger. Vi arbetar med råvaror som är bäst just nu, samt med sådant vi förädlat under året.*

*Fredagar & Lördagskvällar avnjuter du en magisk 4 eller 6 rätters.*

*Dessa menyer kan skifta från vecka till vecka, men är tillgängliga från onsdagar för nyfikna.*

*Vill du njuta vår mat en vardagkväll erbjuds du hotellets 2-3 rätters hotellmiddag. Då bokar du bord i förväg till kvällens meny som sätts samma dag. Ring eller maila oss gärna!*

## *Exempelmeny från Januari*

### **4-rätters kvällsmeny**

#### **Ost & Lök**

Bredsjö hård - Ramslök - Surdegsbröd

*Cheese & Onion - Bredsjö pecorino - Wild garlic - Sourdough*

#### **Pilgrismussla**

Majs - Dragon - Kyckling

*Scallop - Sweet Corn - Tarragon - Chicken*

#### **Hängmörad Ryggbiff**

Svamp - benmärg

*Sirloin Steak - Mushrooms - marrow*

#### **Äpple**

Grillat äpple - Rotselleri - Lavendel

*Grilled apple - Celeriac - Lavender*

*795 kr per pers*

## *Exempelmeny från Januari*

### **6-rätters kvällsmeny**

#### **Snacks**

#### **Havskräfta**

bergamott - chili beurre blanc

*Langoustine - Bergamott - Chili beurre blanc*

#### **Grillad svensk bläckfisk**

rotselleri – grillad grädde

*Grilled Swedish squid – celeriac – grilled cream*

#### **Ost & Lök**

Bredsjö hård - ramslök – surdegsbröd

*Bredsjö pecorino – ramson- sourdough bread*

#### **Blåmusslor**

morot – linser - curry

*Mussels - lentils - curry*

#### **Hängmörad Ryggbiff**

ostronskivling – rökt benmärg

*Sirloin Steak – oyster mushrooms – smoked bone marrow*

#### **Blodapelsin**

älgört - karamelliserad tamari

*Blood Orange – meadow sweet- caramellized tamari*

*1195 kr per pers*