



Varmrätter

- Nattbakad ryggbiff av Limousine från Nedanbäck***
*med portvinssås, marinerade grönsaker och timjans-
rostad Gotlandspotatis* **199 kr**
- Örtmarinerad svensk fläskfilé*** med chilisky, grillad
sparris och örtpakad potatisfondant **169 kr**
- Helstekt svensk fläskfilé*** med marsalasky samt
*ugnsrostade svenska rotfrukter smaksatta med
chili & rosmarin* **169 kr**
- Serranolindad majskrycklingfilé*** med Bjärepotatis,
balsamicosky & muffins på prästost **159 kr**
- Skaldjursgratinerad rödtungafilé*** med hand-
*skalade räkor & sparris. Serveras med hemgjord
pommes deuchesse smaksatt med gräslök* **189 kr**
- Ljummen varmrökt lax*** serveras med farmor
*Gullans klassiska dillmajonäs samt nykokt
färsk potatis & säsongens bästa primörer* **179 kr**
- Kikärts- & Halloumnibiff*** med potatis- &
*purjolöks-terriner samt en rökt salsa på svenska
tomater & bönor och puylinser* **155 kr**



Guldkant
VIRESTAD





Varmrätter

Smörbrynt lammytterfilé med rödvinssky **189 kr**

Kycklingfilé marinerad i lime och saffran: **169 kr**

Ört- och citronöverbakad lax **179 kr**

Ugnstekt norsk fjordlax med ingefärscréme **175 kr**

Ni kan komplettera eller ändra och ersätta våra förslag på sås och tillbehör med följande: Bernaisesås, rödvinssås, cognacsås, rosmarinsky, madeirasås, rosépepparsås, hollandaiesås, hummersås, vitvinssås, skogssvampsås. Kokt potatis, stekt potatis, potatisgratäng, purjolökspotatis, rostad potatis.

Pris baseras på kött-/fiskråvara på 200 g/pers.



Guldkant
VIRESTAD

