

29 januari 19.00

BEER dinner



VÄLKOMSTAPERITIF

FÖRRÄTT

Gubbröra smaksatt med lager, anisbröd, & forellrom

Rökt viltkött, potatiskräm, rostad vildsvinsbacon & krasse

VARMRÄTT

Maltrostad kalvytterfilé med champinjon & baconsky,
bakad bananscharlottenlök & rotfruktsterrine

EFTERRÄTT

Kardemumma-pannacotta i chokladskal med närproducerad/
ekologisk lingonglass & porterchokladmousse

Pris: 595 kr Boka bord på tel 070-482 16 17, begränsat antal, först till kvarn!. Förutom god mat och goda drycker får vi en kort föreläsning och intressant matpresentation.

