

Sealodge vår och försommarmeny

Kockens Val 3-rätters 425:-

Kockens Val 4-rätters 475:-

Förrätter:

Sotad Tonfisk 155 kr

Sjögräs – liurasoja – grönsakscrudité – forellrom – inlagd ingefära – shiitake – steklök

Rökt Makrill 135 kr

Vitt bröd – ramslökmajonnäs – grädfil – rödlök – gräslök – dill – körvel – purjolök

Sparris 125 kr

Nässel och citronhollandaise - confiterad äggula - steklök – krutonger – äpple - senapsfrön

Confiterad Anklår 155 kr

Svartrotspuré – portvinsreduktion - schalottenlökscremé – friterad purjolök – hasselnötter – svartkål

Varmrätter:

Fisksoppa 215 kr

Dagens fisk – handskalade räkor – musslor – ramslöksaioli – dill – vitlöksbröd

Smörstekt Kummel 255 kr

Jordärtskockspuré – bakad jordärtskocka – persiljerot - svartrot – vårlök – smörad rödvinsås

Bakad "Diamond steak" 265 kr

Cremé på rotfrukter – betor – knippe morot – sparris – rödvinsås med sidfläsk – spenat

Variant på kål och svamp 185 kr

Blomkålsapuré – sotad blomkål – portabello – karl-johanpulver – svartkål – svartrot – lök och kålbuljong

Dessert:

CremeBruleé med vitchoklad och fänkål 110 kr

Kaksmulor – hallonsorbet – inlagda bär

Mjölchokladmousse serveras med jordgubbssorbet 125 kr

Mandelkaka, marshmallows, jordgubbar samt ganache, dulce de leche

Rabarberpaj med Vaniljglass 125 kr

Tryffel 45 kr (Dagens smak)