

Remember September

MENY AV FYRA RÄTTER

FÖRRÄTT

SKALDJURS COCOTTE

Krämig soppa på musselfond serveras med kräftor, musslor, broccoli samt rädisor



VARMRÄTT

VILDSVIN

Vildsvin från Kustcharken serveras med pumpa, majs, rostad lök



UTVLADA OSTAR FRÅN SIVANS

SOLIGA SONYA:

En krämig kittost med mycket smak och karaktäristisk doft. Osten mognadslagras i ca 16 grader och hög luftfuktighet. Den tvättas dagligen de första 10 dagarna med saltvatten blandat med bakterie-och jästkultur.

Ytan förvandlas då från nästan vit till orange och utvecklar en karaktäristisk doft och smak

KAXIGA KAL:

En smakrik grönmögelost ystad av opastöriserad komjölk. Ganska kraftig ost med en syra och en sätta som balanserar upp smakbilden



DESSERT

GETOSTGLASS

Hemgjord getostglass serveras med en rödbets och chokladkaka samt karamelliserade hasselnötter

595kr