



"Värdshus"- Menü vom 28. Juni – 5. Oktober 2019

Täglich ab 18:00 Uhr. In Vollpension inbegriffen.

Nicht-Hotelgäste und Gäste ohne Vollpension bitten wir um Vorbestellung.

Montag	<i>Moule marinière (Muschelsuppe)</i> Confierte Entenkeule mit zerstampften Kartoffeln & Portweinsoße <i>Schokoladenmousse</i>	390 :-
Dienstag	<i>Avocadosuppe mit marinierten Garnelen</i> Mit Lachs gefülltes Schollenfilet dazu Schnittlauchsoße und neue Kartoffeln <i>Eis mit Moltebeeren</i>	390 :-
Mittwoch	Wild aus Bergen & Wald <i>Fisch-und Salatbuffet</i> Suovaskebab Burger aus Elchfleisch <i>Tjälknöl (gefrorenes, bei niedriger Temperatur gegartes Elchfleisch)</i> <i>Käseplatte</i> Engelsspeise	495 :-
Donnerstag	<i>Mohrrübenensuppe</i> In Ratatouille gebackener Dorschrücken mit Limettencremefraiche und neuen Kartoffeln <i>Rhabarberpavlova</i>	390 :-
Freitag	FILETABEND <i>Heringsbuffet</i> Sommerliches Filetbuffet <i>Käseplatte</i> <i>Key-Limetten-Pie</i>	495 :-
Samstag	<i>Västerbottentarte mit geräuchertem Rentierbraten</i> Warmgeräucherter Saibling mit jungem Gemüse & mildem Wurzelgemüsegratin <i>Chinuskiparfait mit Moosbeerensoße</i>	390 :-
Sonntag	<i>Krabbenttoast nach Art des Küchenchefs</i> Pikante Lammhaxe mit Kartoffelbrei <i>Mango- & Zitronensorbet</i>	390 :-

Aufgrund des Warenzugangs behalten wir uns eventuelle Änderungen des Menüs vor.
Buffet ab mindestens 15 Gästen. Tellerservice bei geringerer Gästeanzahl.