

KONFERENSMENY HÖST 2019

385 kr ex moms

Local

Saltbakad rotselleri med brynt smör majjo, rostade hasselnötter, pepparrot och krasse

*

Majskyckling från Bjäre med morotspuré, svamp, spenat och timjansky

*

Skånska äpple med rosmarin, kolasås, vaniljkräm, havre och mandelcrunch

Green

Karamelliserad löktarte med tångcaviar, dill och smetana

*

Savoykålsknyte fylld med linser och Anamma sojaprotein, persilja, svampragu och senapscrème

*

Skånska äpple med rosmarin, kolasås, vaniljkräm, havre och mandelcrunch

Asia

Sockersaltad lax med sojamayo, rättika, sojaböner, shisokrasse

*

Fläsksida på rapsgris med pak choy, kinakål, svamp och sojabuljong och krispig lotusrot

*

Chokladkaka med syltad ingefära, marängar och blodgrape sorbet