

Meny

Ceviche på hälleflundra och pilgrimsmusslor med fänkål och jordärtskockschips

Gul paprikasoppa med tryffelskum och friterad salami

Lammrygg med svampfyllt savoykålsknyte, syltade gula morötter, rödvinssås och getostsmaksatt potatiskaka

Chokladpannakotta med hallongelé

Förrätt

50 g	Ingefära
1 st	Citron skal och saft
	Salt
	Socket
150 g	Hälleflundrafilé
150 g	Pilgrimsmusslor
½ st	Fänkål
40 g	Bladspenat
1 st	Jordärstkocka
	Maizena

Riv ingefäran och pressa saften i en bunke. Tillsätt saft och skal från citronen. Smaka av med salt och socker. Skiva jordärstkockan tunt och vänd runt med lite maizena i en bunke. Friteras krapriga och låt droppa av på papper. Skiva hälleflundra, pilgrimsmusslor och fänkål tunt. Blanda fisk, musslor, fänkål och spenat med marinaden ca 10 minuter innan servering. Arrangera på valfritt sätt antingen i cocktailglas eller tallrik.