

Gåsmiddag

serveras 1 november – 17 november

Priset är 695 kr / person

Vi använder oss uteslutande av Svensk gås.

Vi tillagar allting på restaurangen med kunnande & respekt för råvarorna.

Meny

Amuse Bouche (aptitretare)

Svartsoppa med krås

eller

Hummersoppa

Gås som trancheras i matsalen med traditionella tillbehör
(sockerstekt potatis, rödkål, gåssås, katrinplommon, äppelmos, brysselkål)

Ombjud av gås & tillbehör tills man är nöjd ingår givetvis

Äpplekaka på vårt vis med vaniljkräm

Vår sommeliers rekommendationer till menyn

Till amusen; Malmö aqvavit 2 cl

Till svartsoppan; Ett gott glas fortifierat vin

eller

Till hummersoppan; Viré classé, Domaine Bonhomme, Bourgogne Frankrike

Till gåsen; Secret de Lune Pinot Noir, EKO, Languedoc Frankrike

Rioja Gran Reserva, Coto de Imaz, Rioja Spanien

Till äpplekakan; Kressman Grande Reserve, Loupiac Frankrike

Pris för dryckesmeny (ett glas till varje rätt)

Med Pinot Noir till gåsen; 395 kr

Med Rioja till gåsen; 455 kr

Önskar ni gåsmiddag efter den 17:e november så hör av er till oss.

Julbord

Serveras 28 november – 21 december, onsdagar, torsdagar & fredagar.

Önskar ni ha ert julbord en måndag, tisdag eller lördag så hör av er till oss.

Traditionellt julbord kostar 595 kr

Lyxbordet kostar 995 kr där kalaset inleds med hummer, löngröj & ett glas champagne.

Julbordet kvällstid serveras i våra vackra gillesalar med ingång ifrån Västergatan 2a. Om man önskar så finns möjligheten att avnjuta värmande glögg på vår vackra innergård före maten. Man kan givetvis beställa annan aperitif såsom egenimporterad champagne från Jean Pierre Launois.

Vi dukar fram en underbar buffé där ledorden är "less is more". Med det menar vi att vi använder oss av små fat/behållare för maten & byter/fyller på dem kontinuerligt. Detta ökar fräschören betydligt tycker vi. Dessutom lägger vi stort fokus på att det dignande bordet skall innehålla flera gröna inslag. Det skall finnas goda, bra vegetariska alternativ.

Vi ordnar även ljuvliga veganalternativ om vi får föransmälan på att det önskas.

Vår sommelier gör goda dryckesförslag åt er som finns på vår hemsida inom kort.

Det kan sitta upp till ungefär 110 personer i lokalen.

Är ni ett sällskap på 75 personer eller fler så kan ni ha eget julbord utan andra gäster.

Är ni 50-74 personer går det också. Då tillkommer en lokalkostnad på 15.000 kr

Är ni fler än 110 personer hör av er till oss.

Även lunchtid kan den goda julmaten avnjutas hos oss.

Vi serverar då en fantastisk buffé med det kalla; sill, lax, ägghalva etc.

Därefter får ni en julinspirerad varmrätt där ni väljer om ni vill ha fisk eller kött.

Även vegetariskt/veganskt alternativ finns mot förbeställning.

Sedan avslutar ni med något gott & julsött.

Hela menyn kostar 455 kr.

Endast förrätt: 225 kr. Endast varmrätt: 295 kr. Endast dessert: 95 kr

28/11 – 21/12 onsdag – fredag, kl 11.30 – 15.30 (ankomst senast kl 13.30)

Vill ni komma andra tider/dagar så hör av er till oss.

I år har vi ett samarbete med Karlsfälts gård som levererar mycket av råvarorna vi använder på vårt julbord

Karlsfälts Gård –

kunskap och handling. Djur och natur i harmoni.

Variationsrik odling på bördiga jordar med danska influenser

som är certifierade enligt Svenskt Sigill.

På Österlen blåser det friska vindar som ger oss ren energi genom våra vindkraftverk.

Vår uppfödning sker med stor omsorg och omtanke gällande djuren.

Friska och glada djur ger bästa köttet och avelsdjur!

Nyårsafton

Vi kommer även i år att ge er möjligheten att fira nyår tillsammans med oss här på krogen. Har ni planer på att vara hemma så kan ni ha mat från oss på bordet.

Både nyårssupé och avhämtningsmeny kommer på hemsidan inom kort