

DEN INTERNATIONELLA GASTRO-  
NOMIDAGEN "GOOD FRANCE"  
(DEN 21 MARS) SOM LANSERADES  
2015 AV FRANKRIKES UTRIKESDE-  
PARTEMENT FÖRENA FRANSKINSPI-  
RERADE RESTAURANGER VÄRLDEN  
ÖVER.  
INFÖR 2018 ÅRS UPPLAGA HAR  
FRANKRIKES AMBASSAD I SVERIGE  
ÅRAN ATT FÖR TREDJE GÅNGEN  
INBJUDA RESTAURANG KÄRRANÄS  
ATT DELTA.

# Kärranäs

RESTAURANG

## LUNCHBUFFÉ v 12

### Måndag

Rimrad stekt sej med purjolök samt potatismos, serveras med kallsås på brynt smör

\*

Örtmarinerad kotlettrad serveras med tomatkompott samt stekt vitlökspotatis

### Tisdag

Ugnsbakad kolja med vitvinssås, primörer samt citruspotatis

\*

Ugnsbakad fläskkarré med plommon, svenska äpplen, gräddig timjansås samt stekt potatis

### Onsdag

Bouillabaisse, en traditionell provensalsk fiskgryta, serveras med aioli samt baugette

\*

Boeuf bourguignon, bräserat nötkött med rött vin, sidfläsk, syltlök och champinjoner

\*

Vi bjuder de trehundrafemtio första gästerna på Valrhona chokladmousse

### Torsdag

Kokt torsk med räkor och pepparrotssås serveras med smörkokta grönsaker

\*

Ärtsoppa med fläsklägg & köttkorv, Anderssons senap samt pannkakor med vispad grädde och pannkakssylt

### Fredag

Stekt spätta med citron och örtmajonnäs, serveras med dillslungade primörer

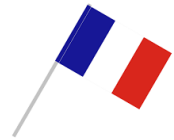
\*

Långbakad högrev med rostade rotfrukter, gräddig grönpepparsås samt buljongkokt potatis



DEN INTERNATIONELLA GASTRO-  
NOMIDAGEN "GOOD FRANCE"  
(DEN 21 MARS) SOM LANSERADES  
2015 AV FRANKRIKES UTRIKESDE-  
PARTEMENT FÖRENA FRANSKINSPI-  
RERADE RESTAURANGER VÄRLDEN  
ÖVER.  
INFÖR 2018 ÅRS UPPLAGA HAR  
FRANKRIKES AMBASSAD I SVERIGE  
ÄRAN ATT FÖR TREDJE GÅNGEN  
INBJUDA RESTAURANG KÄRRANÄS  
ATT DELTA.

Kärranäs  
RESTAURANG



## LUNCHBUFFÉ

v 12

### Daglig sallad

Vitkålssallad med dragonvinäger och ingefära

\*

Rödkål med pepparrot och granatäppeljuice

\*

Apelsin- och kumminmarinerade morötter

\*

Quinoa med rostad kokos och pumpafrön

\*

Råriven rödbeta, rostad mandel med syrlig dressing

\*

Matvete, kräm på yoghurt och chili

\*

Grönsallad

\*

Vinögrett på honung och senap

\*

Kärranäs filmjölsbröd

\*

Anderssons bregott med smak av havssalt

Lunchbuffé med varmrätt, sallad, måltidsdryck samt kaffe med liten kaka ingår i  
lunchpriset 99:- med Kärranäs 10-kort 89:-

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn



DEN INTERNATIONELLA GASTRONOMIDAGEN "GOOD FRANCE" (DEN 21 MARS) SOM LANSERADES 2015 AV FRANKRIKES UTRIKESDEPARTEMENT FÖRENAS FRANSKINSPIRERADE RESTAURANGER VÄRLDEN ÖVER.  
INFÖR 2018 ÅRS UPPLAGA HAR FRANKRIKES AMBASSAD I SVERIGE ÄRAN ATT FÖR TREDJE GÅNGEN INBJUDA RESTAURANG KÄRRANÄS ATT DELTA.

Kärranäs  
RESTAURANG



## MATSAL GRANITEN

### Förrätter

Kärranäs gravlax kryddad med långpeppar, serveras med hovmästarsås  
Friterad ansjovis på rågbröd med pocherat ägg samt en kall sås på dragon  
Skagentost toppad med löjrom, serveras med riven pepparrot  
Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs  
Klassisk hummersoppa med rostat briochebröd

### Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

### Efterrätter

Grön äppelmousse med en kärna av äppelkompott, glaserad med hallonsås  
Fransk chokladdessert med en smak av kaffe, smörcreme och chokladkräm  
Klassisk Crème Brûlée  
Klassisk Tiramisú

### Menypriser

Förrätt & varmrätt: 249:-

Varmrätt & efterrätt: 199:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 325:-

**För- och efterrätter serveras i matsalen, där samma rätter ur vår meny väljs för hela sällskapet.  
Valfri varmrätt hämtas från lunchbuffén. Vi vill ha Er beställning två dagar innan Ert besök.**

