

**MIDDAGSMENY**



HÄRINGE SLOTT

## FÖRRÄTTER

Dagens Slottssoppa ½ 95  
- *Soup of the Day* 1/1 135

**V**

Häringes klassiska Skagenröra på levaintoast. 185  
*Serveras med zucchini- & kronärtskockstapenade, sikrom samt krispig jungfrusallad.*

- *Häringe's Shrimp salad on butter fried bread, served with a tapenade of zucchini and artichoke, lavarete roe and a fresh green sallad.*

**L, MP**

Ballotine på fjällröding, fylld med ishavsräkor, kräftor och dill. 175  
*Serveras med syltad fänkål samt en grön citronemulsion*

- *Arctic char ballotine, filled with shrimps and crayfish, pickled fennel and green lemon emulsion.*

**G, L, MP**

Sotad, gravad vilttartar. 180

*Serveras med en syrad trilogi på kål, torkade morotschips samt en kraftigt, enrökt soyacrème.*

- *Blackened, cured tartar of wild game, cabbage trilogy, dried carrot chips and heavy smoked soy crème.*

**G, L, MP**

### Musselfrossa?

*Prova våra härliga Moules Marinières som det skall ätas!  
Gräddkokta blåmusslor med schalottenlök, vitlök och persilja.*

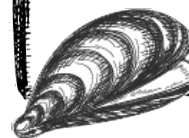
*Serveras med färskbakat bröd.*

- *Fresh Moules Marinières with shalottes, garlic, parsley and freshly baked bread*

½ portion 105

1/1 portion 185

Köp till rustika pommes frites för 35/portion



**L**

---

## VARMRÄTTER

---

Grillad ryggbiff (serveras med kappa) 345

*Serveras med en kryddig provencalsk ratatouille, lättrokt baconsmör, timjansky samt råstekt paprikapotatis.*

*- Grilled beef, served with a spicy ratatouille provençal, smoked bacon butter, thyme jus and paprika flavored potatoes.*

**G, L**

Smörstekt torskrygg 325

*Serveras med en mustig rödvinsås, knaperstekt, rökt fläskkarré från Rusksele, sauterad rosettkål samt en krämig sötpotatispuré.*

*- Pan-fried cod with a classic red wine sauce, crispy bacon of tenderloin, flowersprouts and sweet potato puree.*

**G, L**

Ört- & Vitlöksbakad Lammentrecôte (serveras med ben) 335

*Serveras med grillad endive, portvinsreduction smaksatt med rosmarin samt en rotsaksterrin.*

*- Herb- and garlic baked lamb entrecote, grilled endive, rosemary- and port wine reduction and a terrin of root vegetables.*

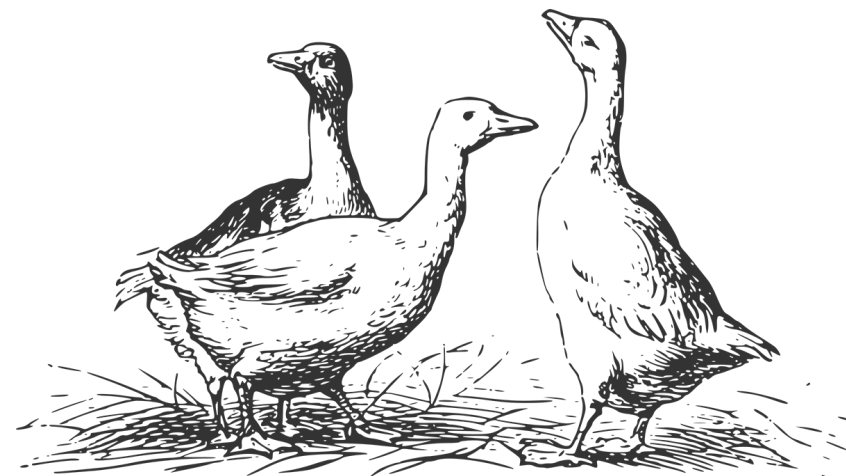
**G, L**

Häringes Röda Wellington – Klassisk Wellington gjord på rödbeta. 285

*Serveras med kanderade valnötter, sauterad rosettkål, en krämig, grön ärtpuré samt krispiga morotschips.*

*- Beetroot Wellington, candied wallnuts, flowersprouts, green pea puree and crispy carrot chips.*

**V**



---

---

## DESSERTER

---

---

Chokladtryffel trilogi	65
<i>- 3 types of chocolate truffles.</i>	
Apelsinfondant, gjord på mörk, belgisk choklad, krispig marängsnö samt vit chokladmousse.	145
<i>- Dark chocolate fondant with a touch of oranges, crispy meringue and white chocolate mousse.</i>	
Blåbärsparfait med mintcrisp, limesocker och blåbärscoulis smaksatt med Bourbonvanilj.	135
<i>- Blueberry parfait with mint crisp, lime sugar and blueberry coulis.</i>	
<b>G, L</b>	
Friterad Brie de Meaux (Opastöriserad brieost) Serveras med friterad persilja samt havtornsmarmelad.	125
<i>- Deep fried Brie de Meaux (unpasteurized brie), parsley and a marmalade of sea buckthorn</i>	
Häringes delikatessbricka med dagens marmelad	145
<i>- Häringe's charcuterie</i>	
Dagens slottssorbet	45 (per kula)
<i>- Sorbet of the day</i>	

