



VILLA KÄLLHAGEN

Gruppmeny 1 oktober till 25 november 2017

Vi behöver er förbeställning av menyn tre dagar innan besöket. Vid eventuella bortfall måste detta meddelas restaurangen senast tre dygn innan er middag är bokad. Om så inte sker, debiteras samtliga beställda menyer. För att uppnå bästa upplevelse, service och kvalitet på er beställning gäller en och samma meny för hela sällskapet förutom matallergier och vegetarisk kost.

We need you to pre-order the menu 3 days before the visit and any short fall must be notified to the restaurant three days before your dinner reservation. If not we will charge all the ordered menus. To give you the best experience, service and quality, we ask you to order the same menu for the whole group, except for food allergies and vegetarian diets.

**Varför inte börja med en fördrink i vår
Lobbybar innan middagen?
*Why not start with a drink in our Lobby bar?***

Mousserande / Champagne

Castillo Perelada Brut, Spanien 105:- glas 495:- flaska

Bollinger Special Cuvée, Brut 145:- glas 790:- flaska

Champagne Cocktails

Källhagens Bellini 155:-

Champagne cocktail (cognac, socker, champagne) 165:-





VILLA KÄLLHAGEN

Källhagens meny

Lågtempererad biff serveras med syltad pumpa och Karl-Johan svampkräm

Slow cooked steak served with pickled pumpkin and cep cream

Ångad rödingfilé serveras med krämig hummersås, savojkål och dillkokt potatis

Steamed char served with creamy lobster sauce, savoy cabbage and dill potatoes

Säsongens tryfflar (2 smaker)

Truffles of the season (two flavours)

565: -

Klassisk meny

Gravad oxfilé med rostad pinjenötskräm, grönsaksvinaigrette och lagrad prästost

Marinated beef tender loin with roasted pine nuts, vegetable vinaigrette and aged Swedish cheese

Halstrad torskrygg serveras med räkor, riven pepparot, pocherat ägg, brynt smör och dillkokt potatis

Seared cod served with shrimps, grated horseradish, poached egg, browned butter and dill potatoes

Konditorns chokladdessert, havtorn och brynt smör

The pastry chef's chocolate dessert, sea-buckthorne and browned butter

665: -

Villans meny

Svenska smaker, gravad laxloin, skagen, Kalixlöjrom, prästostkräm, knäckebröd, hovmästaresås och dill

Taste of Sweden, marinated salmon, Swedish skagen, Kalix bleak roe, cream of cheese, crisp bread, mustard sauce and dill

Helstekt dovhjortsytterfilé serveras med rotsaker, svamp, inkokt lök och svartvinbärssky

Fallow venison fillet served with root vegetables, mushrooms, pickled onion and black currant gravy

Kokosmousse, mango och sesamkex

Coconut mousse, mango and sesame crisp

765: -





VILLA KÄLLHAGEN

Källhagens meny

Till förrätten:

Signature Riesling, René Mure, Alsace, Frankrike 540:-

Chateau d'Anglès Grand Vin Rouge, Frankrike 490:-

Till varmrätten:

Paso A Paso, Verdejo, EKO La Mancha, Spanien 420:-

Till desserten

Maury Expression, Mas de Lavail, Roussillon, Frankrike 20:-/cl

Moscatel de Setúbal, Fonseca, Terras do Sado, Portugal 16:-/cl

Klassisk meny

Till förrätten:

Crozes-Hermitage, E.Guigal, Rhone, Frankrike 520:-

Morgan Bay Zinfandel, Morgan Bay Cellars, USA 420:-

Till varmrätten:

Edna Valley ,Chardonnay, Stephen Ross Wine Cellars, CA, USA 690:-

Lander-Jenkins, Cabernet Sauvignon, North coast, USA 550:-

Till desserten:

Angerhof Auslese, Tschida, Burgenland, Österrike 22:-/cl

Villans meny

Till förrätten:

Grüner Veltliner Terrassen, Huber, Traisental, Österrike 520:-

Till varmrätten:

Navajas Crianza, Bodegas Navajas, Spanien 450:-

Chateau d'Anglès Grand Vin Rouge, Frankrike 490:-

Till desserten:

NV Bollinger Special Cuveé , Champagne, Frankrike 145:-/glas

Curina Verdicchio Passito, Barone Pizzini, Marche, Italien 16:-/cl

