

Avsmakningsmeny



MEMBER OF
Countryside
HOTELS SWEDEN


Fryksås
Hotell & Gestgifveri

Avsmakningsmeny

Gösfilé med havskräftor, serveras med saltbakad rotselleri, fänkålsconsommé, svart tryffel och regnbågsrom från Älvdalen samt en vit te infusion

Perch file with scampi, salt baked swede, fennel consommé, black truffle, rainbow trout roe from Älvdalen and a white tea infusion.

...

Stekt röding serveras med vår krämiga löjromspotatis, friterad Vannameiräka, svartkål och purjolök tillagad på två sätt.

Pan fried Arctic char accompanied with beer battered king prawns, creamy löjrom (vendace roe) potatoes, tuscan kale and Leeks done two ways.

...

Cannelloni fylld med pulled älglägg, serveras med gräddkokta murklor, pepparrotscreme samt peccorinoost från Bredsjö.

Cannelloni filled with pulled braised elk, served with creamy cooked morel mushrooms, peccorino cheese from Bredsjö and horseradish cream

...

Renytterfile serveras med rökt blomkålspuré, rostad okra, kronärtskocka, svart linser och Pinot Noir sky

Reindeer loin served with a smoked cauliflower puree, roasted okra, artichokes, lentils and a Pinot noir jus.

...

Sorbet

...

Ett urval av lokalproducerade ostar. Serveras med olika marmelader och hembakat hård bröd.

A selection of local cheeses served with marmelades and home baked hard bread.

...

Nougatcheesecake med hasselnötsbotten, Xante pocherade päron, italiensk maräng smaksatt med havssalt,

Nougat cheesecake with Xante poached pears, toasted hazel nuts, Italian meringue and sea salt flakes

845 kr

Vegetarisk

Avsmakningsmeny

Fänkål på tre sätt

Fennel three ways

...

Rökt blomkålspure med stekt skogssvamp, ruccola och granskotts vinegrette

Smoked cauliflower puree with pan fried forest mushrooms, rocket and a spruce tree dressing

...

Rostad pumpapolenta med Rättviks ärtor, morots roulettes, rökt blomkålspuré, picklade kantareller, basilika infuserad torkad cocktailtomat och krispig lotusrot.

Roasted pumpkin polenta served with Rättvik peas, purple carrot roulettes, smoked cauliflower purée, pickled yellow chanterelles, basil infused dried cocktailtomatoes and crispy lotus root. (Vegan)

...

Tempeh gjord av Svenska gula ärtor, serveras med aubergine och paprikapure, marinerad kronärtskocka, betor samt saffrans sous vide fänkål och rostad okra.

Tempeh from swedish yellow peas served with a roasted aubergine and bell pepper purée, marinated globe artichokes, toasted okra. (Vegan)

...

Sorbet

...

Pannacotta med passionsfrukt och kokosgrädde samt yuzu curd, rostad kokos och passionsfrukt coulis

Passion fruit and coconut cream pannacotta accompanied with yuzu curd and toasted coconut and passion fruit coulis (Vegan)

Pris 645

Möjlighet att lägga till två rätter från Avsmakningsmenyn, t.ex fisk, Kalixlöjrom eller ost

Pris 845 kr