

Ausmaikninsmeny




Fryksås
Hotell & Gestgifveri

Avsmakningsmeny

Fryksås eget surdegsbröd serveras
med ankleversmör

...

Gravad björncarpaccio smaksatt med
konjak, färska örter och enbär.
Serveras med Gulla ost från Hansjö mejeri,
blåbärscumberlandsgele, picklade
gula kantareller.

...

Regnbåge från Älvdalen
Gravad regnbåge tillsammans med varmrökt
regnbågsrulle som serveras med nässel- och kokos
relish, inlagd gurkgelé samt regnbågsrom

...

Smörstekt rödingfilé serveras med grön sparris,
gulbetor, getostcreme samt nordisk salsa av
picklade plommon, granskott och fläderblom.
Serveras med smörslungad färskpotatis

...

Örtbakad hjortytterfilé, serveras med mjuk pum-
papolenta, kronärtskocka samt bräserad cocktail-
tomat smaksatt med björksavbalsamico.

...

Smultron och jordgubbssorbet

...

Osttallrik

Ett urval av lokalproducerade ostar.
Avnjuts tillsammans med marmelader och
hembakat hårt bröd.

...

Fryksås petit four symphony

Macrone med smak av fläderblom, ice cream
sandwich fylld med hjortronkonjakparfait
och två smakfulla chokladpraliner.

895 kr



Vinpaket 795 kr

The Brother Pinot Noir 2016

Nya Zeeland.

Mycket fruktig smak av körsbär, blåbär,
kryddor och med viss fatkaraktär

Vincent Grall Sancerre 2019

Frankrike, Loire

Ett friskt och mineralrikt vin med mogen citrus,
passionsfrukt och nässlor.

Leitz Rüdeshemes Riesling 2019

Tyskland. Angenämt vin med en hög trevlig syra,
mineralrik med toner av äpplen och exotiskfrukt.

Nona Priorat 2018

Spanien. Smak av röda och mörka bär, vinbär,
jordgubb och björnbär. Viss fatkaraktär.

Fonseca Porto Terra prima Organic portvin.

Portugal. Nyanserad, pepprig sötsmak av plommon och
mörka körsbär, russin, choklad och örter.

Recioto della Valpolicella Classico.

Italien. Härlig söt smak av körsbär, vanilj och viol.