

### ***Förrätter***

Tartar på älgbiff med löjrom, syltade lökar samt persiljevierge

Gravat Reninnanlår med syltade kantareller, plocksallad och lingonbalsamico på kavring.

Halstrade pilgrimsmusslor  
med pure och råstekt blomkål, tryffel äpple.

Dillpannacotta med limemarinerade räkor och rökt laxrulle fylld  
med timjansmaksatt färskost.

Vänernlöjrom på Västerbottentarte serveras med  
crème fraiche, rödlökssallad och citron.

### ***Varmrätter***

Pocherade filéer av sjötunga med kungskrabba och apelsindoftande champagnesås.

Smörstekt röding med toppad med räkor och brynt grön sparris  
sandefjordsås och dillrostad mandelpotatis.

Halstrad torskrygg med smörstekt ostronskivling,  
sockerärter och sticklök, hummersås och duchessetoppar.

Rödvinbräserat ankbröst med gräddstuvad savoykål, saltrostade betor,  
balsamicosås och chèvregratinerad potatisgratäng.

Kalvfilé "Oscar" med Hummerkött, Tryffel, Sparris, Bearnaise och Pommes Rissolé.

Gremolatastekt lammytterfilé med timjansky, palsternacksstomp smaksatt med  
chèvre och toppad med rökt sidfläsk samt polkabetor och svartrötter i brynt smör

Enbärsmarinerad hjortytterfilé med stuvad skogssvamp,  
rostade rotfrukter och rödvinssky, västerbottengratinerad hasselbackspotatis.

### ***Dessert***

Mörk chokladmousse med cointreaugrädde och rostade hasselnötter.

Likörgratinerade Björnbär med vaniljglass och vispad grädde.

Jordgubbar med Crema di Balsamico.

Vit chokladmousse "Melba" med inkokt persika och flagad mandel.



## ***Jordgubbar med Crema di Balsamico***

Jordgubbar, Zeta Crema di Balsamico vaniljglass.

Så här gör du

Skölj och rensa jordgubbarna. Servera tillsammans med vaniljglass, mandelskorpor och ringla Crema di Balsamico över.



## **Sauce Vierge**

### **Ingredienser 20 portioner**

5 st röd paprika, rostad, skalad, tärnad  
5 st bifftomater, skållad, skalad, urkärnad  
5 st vitlöksklyfta(or), fint skuren  
5 st Schalottenlök(ar), finhackad

1,25 dl persilja, hackad  
1,25 dl basilika, hackad  
5 dl olivolja extravergine  
5 nypor havssalt, svartpeppar

Namnet på den här kalla grönsakssåsen kommer sig av den franska benämningen på jungfruolja – vierge betyder i det här sammanhanget just jungfru. Den ska alltså göras på en riktigt välsmakande kallpressad jungfruolja. Såsen förekommer i en mängd olika skepnader, här har jungfruoljan smaksatts med tomater, paprika, vitlök och örter, resultatet är himmelskt.

Gör så här:

1. Rosta paprikan under grillelement i ugnen. Svalna av, skala och tärna den. Skär ut kvisten ur tomaten och ör ett snitt i skinnet på motsatt sida.  
Lägg tomaten helt kort i kokande vatten, tag upp och kyl i mycket rinnande vatten. Skala kärna ur och tärna tomaten.
2. Skär övriga grönsaker och örter fint. Blanda alltsammans och slå på en riktigt god olivolja. Smaka av med salt och peppar