

JULMIDDAG

GÖRANS *Bistro*

FÖRRÄTTER

KLASSISKA HAVSSMAKER

3 små rätter:

Rökt lax på krispig rösti med löjrom

Kräftcocktail med dill och tomat

Sill med pepparrot, ägg och gräslök

RUSTIK LANTMENY

3 små rätter:

Mustig rillete på fläsklägg med inslag av äpple och kanel

Kycklingleverpaté med portvin & lingonchutney

Varmrökt ankbröst på rotselleriremoulade

VARMRÄTTER

VILT & VINTERGRÖNT

Kronhjortsfilé med rostade morötter, små rödbetor, kantareller, rödkålspuré och portvinssås.

HAVETS LYX

Stekt hälleflundra serverad med en fyllig bisque (skaldjursås) med kräftor och smörslungad purjolök.

EFTERRÄTTER

CHOKLAD & CITRUS

Lyxig chokladganache och mjuk apelsin- & olivoljekaka. Toppas med krispig torkad apelsin.

LINGON & PEPPARKAKA

Krämig lingoncheesecake på pepparkaksbotten. Serveras med frisk lingon- och blåbärskompott.

Görans dryckespaket

LILLA DRYCKESPAKETET

1 julöl eller 1 glas vin till förrätt, 1 julöl eller 1 glas vin till varmrätt & kaffe/te (190 kr ex moms)

STORA DRYCKESPAKETET

1 snaps (4 cl) och 1 julöl eller 1 glas vin till förrätt, 1 julöl eller 1 glas vin till varmrätt & kaffe/te och avec (4 cl) (376 kr ex moms)