RESTAURANG LASSALYCKAN

MENY

FÖRRÄTT/ STARTER

Tartar på sotad hjort, persilja, sherryvinäger, morot, brynt smör samt hasselnötter.
Charred venison tartare with parsley, sherry vinegar, carrot, browned butter and hazelnuts.
/SEK 195:-

Skaldjursoppa med smak av cognac, Serveras med smörad kräfta, krondill och rågbröd.
Seafood soup with a hint of cognac, served with buttered crayfish, crown dill and rye bread.
/SEK 189:-

Kräm på polenta, svamp. Serveras med gruyere, gräslök och rostade nötter.
Creamy polenta with mushrooms, served with Gruyère, chives and roasted nuts.
/SEK 169:-

RESTAURANG LASSALYCKAN MENY

KÖTT/ MEAT

Kalventrecôte, maderiasky, bönor, silverlök samt rostad potatis.

Veal entrecôte, Madeira jus, beans, pearl onions and roasted potatoes.

/SEK 339:-

FISK/FISH

Helstekt rödspätta, serveras med brynt smör, rödbetor, champinjoner & pepparrot, samt dillkokt potatis

Whole roasted plaice, served with browned butter, beetroot, mushrooms and horseradish, with dill-cooked potatoes.

/SEK 339:-

VEGETARISK/ VEGETARIAN

Variation på rotselleri och lök, serveras med svartkål och mandel.

Variation of celeriac and onion, served with black kale and almonds.

/SEK 239:-

Vid allergi, fråga personalen så hjälper vi dig. Information om köttets ursprung.
Fråga personalen så informerar vi. If you have any allergies, please ask our staff – we'll be happy to assist you.For information about the origin of the meat, please ask our staff.

HOTELL LASSALYCKAN ULRICEHAMN

RESTAURANG LASSALYCKAN

MENY

DESSERT

Chokladterrine, dulche leche, läsösalt samt vaniljglass.
Chocolate terrine, dulce de leche, Läsö salt and vanilla ice cream
/SEK129:-

Varm nyponsoppa, mandel och vaniljparfait
Warm rosehip soup, almonds and vanilla parfait
/SEK 129

Kvällens sorbet
Sorbet of the evening
/SEK 79