

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:-

Skaldjurssoppa med smak av cognac, Serveras med smörad kräfta, krontill 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 gruyère, 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

Chokladterriner, dulce de leche, läsösalt samt vaniljglass.

Chocolate terrine, dulce de leche, Läsö salt and vanilla ice cream

/SEK 129:-

Varm nyponsoppa, mandel och vaniljparfait

Warm rosehip soup, almonds and vanilla parfait

/SEK 129

Kvällens sorbet

Sorbet of the evening

/SEK 79

