**Förrätter**

”Sillamacka” löksill, rågbröd, ägg, dillmajonnäs, rödlök, kapris

55:-

Tunnbrödsrulle på lax, färskost, pepparrot, dill och ärtskott

75:-

Gubbröra med peters rågbröd

85:-

Skagen på rågbröd med syrad lök och skottsallad

99:-

Laxcheesecake på mörkt bröd, jungfrusallad, laxrom och citronette

95:-

Brioche med löjrom, cremé freche, rödlök och krasse

175:-

Skaldjurssoppa med citron- och dillmarinerade räkor, kuvertbröd

115:-

Carpaccio på oxfilé med parmesanost, pinjenötter och ruccola

130:-

Rödbetscarpaccio med chevre och rostade pinjenötter

90:-

Räkmacka med ägg, majo, sallad, syrad rödlök och dillmajo

90:-

Önskar ni någon annan förrätt så våga fråga

**Varmrätter**

**Kött**  
Gratinerad fläskfilégryta med bacon, kantareller och västerbottenost

serveras med rotfrukter

165:-

Helstekt fläskfilé med pepparsås, wokgrönsaker, serveras med

potatis- och jordärtskocksgratäng

180:-  
  
Fläskfilé fylld med halloumiost och soltorkad tomat,

serveras med mustig örtsås, wokade grönsaker och vitlöksdoftande potatisgratäng

195:-

Örtstekt lammytterfilé med grönsaker, portvinssås och chevreostgratinerade rotsaker

245:-

Stekt ryggbiff med bakad gul lök, grönsaker, gremolata och rödvinssås serveras med potatisgratäng

265:-

Tournedos på kalvfilé med potatiskaka på västerbottenost, serveras med sås på kantarell och- Karl-Johansvamp, säsongens primörer

325:-

(Med reservation på kalvfiléns tillgång)

Helstekt oxfilé med timjan och peppar, serveras med grönpepparsås, potatisgratäng, bakad tomat och grön sparris

295:-

**Fågel**

Kycklingfilé med vinge, serveras med krossad parmesanpotatis, dragonsås och wokgrönsaker

165:-

Baconlindad kycklingfilé fylld med mozzarella och basilika, serveras med konjaksås och vitlöksdoftande potatisgratäng

170:-

Önskar ni fler förslag på fågel så säg till.

**Fisk**

Dillbakad torskrygg med brynt smör, pepparrot, grön sparris, bakad savoykål och delikatesspotatis

235:-

Fiskgratäng på rödspätta och vitvinssås, serveras med potatispuré, grön sparris och handskalade räkor

195:-

Ekholmens lyxiga Räkmacka

Rågbröd, 200g räkor, ägg, majo, sallad, syrad rödlök och dillmajo

180:-

**Husman**

Fläsksnitzel med brynt löksky, bearnaisesås, stekt potatis, citron, kapris och ansjovis

150:-

Stekt fläsk med raggmunk, löksås och lingon

135:-

Pannbiff med stekt lök med stekt potatis och lingon

115:-

Helstekt karre med stekt äpplen och- lök serveras med gräddsås, potatis och lingon

120:-

Ost och broccolisoppa med kuvertbröd

115:-

Kålsoppa med färs och persilja

115:-

Stekt spättafilé med dansk remouladsås och potatis

175:-

Porterstek med gräddsås, kokt potatis, smörade morötter, inlagd gurka och gele

190:-

Till alla husman ingår sallad, bröd och smör

Bröd och smör till soppa

**Bjerrome**

*Minimum 15 pers*

Potatissallad med rödlök, cocktailtomat och rucoladressing  
Kycklingfilé med tomatpesto  
Fläskytterfilé med asiatiska smaker

Grekisk sallad

Bröd och smör  
185:-

**Flädje**

*Minimum 15 pers*

Dillmarinerad potatis

Västerbottenostpaj

Skagenröra

Laxgubbröra

Kallmarinerad fläskfilé med örter och vitlök

Varmrökt lax

Gurksallad med dill, citron och gräddfil

Plocksallad med salladsost

Rhode Island dressing

Brieost

Bröd och smör

295:-

**Väby**

*minimum 15 pers*

Potatissallad med rödlök, cocktailtomat och rucoladressing

Medelhavssallad med kronärtskocka, tomat och fetaost

Kallmarinerad fläskfilé med dill, kapris och soya

Laxsida med citrontäcke   
Heta kycklingvingar  
Grönkålssallad med cocos och rostade pumpafrön

Ostpaj

Yoghurtdressing

Bröd och smör  
225:-

**Vessigebro**

*minimum 20 pers*  
Potatissallad med rödlök, cocktailtomat och rucoladressing  
Kallmarinerad fläskfilé med dill, kapris och soya  
Laxmoussetårta med kavringbotten  
Laxsida med citrontäcke

Lufttorkad skinka  
Grönkålssallad med cocos och rostade pumpafrön  
Ost- och sparrispaj

Parmesan och- tryffeldressing

Grekisk sallad

Fruktfat

Brieost  
Bröd o smör

325:-

**Brovallen**

*minimum 15 pers*

Potatisgratäng

Heta kycklingvingar

Kamben med bbq

Bakad fläsksida med sesam och teriyaki

Kålsallad

Saltgurka

Bearnaise

Ostdipp med chili

Nachochips

250:-

**Sörby**

*minimum 15 pers*

Potatissallad med rödlök, cocktailtomat och rucoladressing

Medelhavssallad med kronärtskocka, tomat och fetaost

Kallmarinerad oumph med asiatiska smaker

Soyabönsallad med korriander

Tomat och mozzarellasallad

Morotspaj med färskost och rostade solrosfrön

Aioli

Grönkålssallad med cocos och rostade pumpafrön

Bröd och smör

225:-

**Dessert**

Black and white

Vit chokladcremé med mörk chokladjord, lemoncurd och färska bär

80:-

Blåbärspaj med punchgrädde

75:-

Ekholmens äppeldröm med hemslagen vaniljsås

75:-

Creme brulé med färska bär

90:-

Tiramisu med äpplen, sauternes och rostad mandel

85:-

Mörkchokladmousse med salt caramel, nötter och hallon

90:-

Tryffelkaka med cocos och mangosallad, färskostcremé och rostade hasselnötter

75:-

Ekholmens öppna rabarbercheesecake

80:-