

# Meny



Boka din meny i samband med att du bokar din trolska båttur och kom ihåg att vi bokar för **minst tolv personer** och alla i sällskapet väljer samma rätter.

*Meddela om någon gäst har någon form av matallergi så erbjuder vi alternativ till dem.*

## På båten

Rätter som kan beställas till på båtturen.

Öl	70,00 kr
-----	
”Smålands öl” 33 cl	
Vin på glas	85,00 kr
-----	
Husets röda eller vita vin serveras per glas.	
“Snacks”	45,00 kr
-----	
Chips och nötter att mumsa på under turen.	
Trolska delikatesser	205,00 kr
-----	
bestående av charkuterier och ostar från traktens gårdar. Serveras på fat och priset är per person som ni bokar.	

## Lunch

I priserna för lunch ingår båtturen.

Klassisk pannbiff	550,00 kr
-----	
med fårs från Visingsögrisen och Säbygård serveras med kokt potatis, gräddig skysås, karamelliserad lök samt rårörda lingon.	
Svensk sejfilé	550,00 kr
-----	
med vitvinsås, dillkokt potatis samt ljumna grönsaker.	
Vegetarisk biff	550,00 kr
-----	
gjort på Lupinbönor från Flättinge gårdscafé serveras med stompad potatis, rostad paprikasås samt karamelliserad lök.	

## På grillen

Tillbehör till grillen som ingår Potatisgratäng, aioli, rödvinsås, Coleslaw, grönsallad, mozzarella Caprese. I priserna för "På grillen" ingår båtturen.

Grilltallrik	745,00 kr
-----	
som läggs av våra kockar. Kotlett med ben från Visingsögrisen, kycklinglårfilé från Adelövs gård, korvar från Börjes chark, grillade, marinerade grönsaker och Majscobettes. Lupinbiff från Flättinge gårdscafé som vegetariskt alternativ.	

## Tvårättersmeny

Välj först en huvudrätt från å la carte och lägg sedan till en valfri förrätt. I priset för tvårättersmenyn ingår båtturen

Tvårättersmeny	890,00 kr
-----	

## Trerättersmeny

Välj först en huvudrätt från å la carte och lägg sedan till en valfri förrätt och en valfri efterrätt. I priset för trerättersmenyn ingår båtturen.

Trerättersmeny	990,00 kr
-----	

## A la Carte

Väl en rätt från a la carte och kombinera till en tvårätters- eller trerätters meny.

### Panerad grilloumi

med potatispuré, picklad rödlök samt grönkålschips

### Svensk Makrill

med dillslungad färskpotatis, rostad sparris, skummad vitvinsås samt friterade rotfrukter

### Nattbakad oxkind

i rödvinsås med potatispuré, picklad rödlök samt grönkålschips.

## Förrätt

Förrätter kan beställas i samband med å la carte

### Västerbottenpaj

med crèmefraiche, finhackad rödlök och tångkaviar. Vegetarisk

### Klassisk Toast Skagen

med rostad bröd toppad med örter.

### Hummersoppa

toppad med crèmefraiche och örter serveras med rostad hembakat bröd.

## Efterrätt

Efterrätter kan beställas i samband med å la carte.

### Ostkaka från Brostorp

serveras med hallonsylt, sötad gräddde samt rostade mandelflarn

### Polkapannacotta

toppad med chokladcrunch och sötad gräddde.

## Kräftskiva

serveras under augusti och september. I priserna för kräftskivan ingår båtturen.

Kräftskiva	1100,00 kr
-----	

Kräftskiva med nykokta Bunnkräfter, köttbullar, prinskorv, Janssons frestelse, västerbottenpaj, smördegssnurror med ost och nötter, blandsallad och bröd, ost och smör.

## Vegetariskt

### Västerbottenpaj

med crèmefraiche, finhackad rödlök och tångkaviar. Vegetarisk

### Vegetarisk biff

550,00 kr

gjort på Lupinbönor från Flättinge gårdscafé serveras med stompad potatis, rostad paprikasås samt karamelliserad lök.