



CHALMERSSKA HUSET

KVÄLLSMENYER

2 rätter med minidessert | 440 ./pers

Gravrökt röding, palsternackcrème, rädisa & sallad
Timjanmarinerad kalv, potatis- & jordärtskockskaka, bakad lök & portvinsky
Chokladtryffel

Meny 1 | 3 rätter | 475 ./pers

Citronrostad sparris, syrad schalottenlök, dillemulsion & krasse
Rosmarinbakad fänkål, puylinser, kålcrème & brynt kålbuljong
Mörk chokladcrème på manjarichoklad, variation på rabarber

Meny 2 | 3 rätter | 520 ./pers

Nässelsoppa, räkor & bakad ekologisk rotselleri
Örtstekt lammrygg, bakade rotfrukter, potatisrösti & syrlig dillsås
Jordgubbsglass, flädercurd, citronrulle & kaksmulor

Meny 3 | 3 rätter | 505 ./pers

Oxbringaterrin, portabello & cornichonssallad, picklade senapsfrön
Halstrad sejrygg, kronärtskocka, tomat, kapris & potatispuré
Crème Brûlée

Förrätt, 150 ./pers

Gravrökt röding, palsternackcrème, rädisa & sallad.
Citronrostad sparris, syrad schalottenlök, dillemulsion & krasse.
Nässelsoppa, räkor & bakad ekologisk rotselleri
Oxbringaterrin, portabello & cornichonssallad, picklade senapsfrön.

Varmrätt, 300 ./pers

Timjanmarinerad kalv, potatis- & jordärtskockskaka, bakad lök & portvinsky.
Rosmarinbakad fänkål, puylinser, kålcrème & brynt kålbuljong.
Örtstekt lammrygg, bakade rotfrukter, potatisrösti & syrlig dillsås.
Halstrad sejrygg, kronärtskocka, tomat, kapris & potatispuré.

Dessert, 80 ./pers

Mörk chokladcrème på manjarichoklad, variation på rabarber
Jordgubbsglass, flädercurd, citronrulle & kaksmulor
Crème Brûlée

”Chef’s choice” | från 500 ./pers

En för kvällen unik meny, komponerad efter Era önskemål – eller,
låt oss överraska med råvarorna som är godast och bäst för stunden.
3, 5 eller 10 rätter – Ni bestämmer!

