



# SILJANSNÄS HOTELL

## AVSMAKNINGMENY 25 NOVEMBER



### MAJS

(L, M, G, Ä)

Fiterad majs, ostskum på Gammel Knas, torkad tomat & friterad schalottenlök.

### VAKTELÄGG

(Ä, S, M, L)

Kokta vaktelägg med smörad svampbuljong, jordärtskocka & äpple.

### ANKA

(L, M, S, G, Ä)

Confiterad miso-anka på Pekingpannkaka med ingefärssallad, rökt majonnäs och äppelpicklad purjolök.

### HUMMER

(Sk, S, N)

Kokt och lätthalstrad hummer med grapefrukt, rostade hasselnötter & vaniljmarinerade tomater.

### ÄPPLE

(L, M, Ä, G)

Äppelkaka med vaniljglass & karamelliserade popcorn

Aktuella allergener står listade under respektive rätt med nedan beteckning.

G = gluten, L = laktos, S = Soja, Ä = äggprotein Fr = Frön, N = nötter, F = fisk, Sk = Skaldjur, M = Mjolkprotein

Just denna kväll har vi tyvärr begränsad möjlighet att anpassa våra rätter efter allergier och kostpreferenser.

Kvällens avsmakningsmeny kostar 595 :- och går att köpas tillsammans med en vinprovning för 1 195 :-

Vinprovningen är en Pinot noir-provning bestående av både champgane och röda viner. Vinprovningen börjar kl 15 och middagen börjar kl 18.30.

Pris för boendepaket med middag, vinprovning, del i dubbelrum och frukost: 1 695 :-



Siljansnashotell



Siljansnashotell