

3-RÄTTERS 545

DRYCKESPAKET 355
Ett glas vin per rätt.



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

FREDAGSMENY



Våren 2026 har vi öppet varje fredag och lördag samt storhelger.

Denna meny gäller fredagar vecka 14-24*.
Lördagar erbjuder vi en annan meny.
Vegetariskt alternativ till förrätt och varmrätt går att ordna vid önskemål.

*Utom vissa datum där vi har temaafton.

Vänligen meddela oss om eventuella allergier i samband med bokning, så anpassar vi rätterna därefter.

TRERÄTTERS



KRÄMIG KARLJOHAN

(G, L, M)

Karljohanssoppa med örtolja,
vitlökskrutonger och Don ramon-ost.

ANKA

(M, L)

Ankbröst serverat med rödvinsglaserad svartrot, jordärtskockspuré, krispig potatis, karljohansvampmousse och körsbärsgläze.

CLAFOUTIS

(G, L, M, Ä)

Fransk körsbärskaka med crème chantilly.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS

89

(G) Fem chicken nuggets med
pommes. Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR

89

(Ä, G, L, M) Amerikanska pannkakor
med grädde & sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä) Med chokladsås
& strössel.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfiter, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell