

Hotellmeny

FÖRRÄTT

Toast Skagen med handskalade räkor, löjrom,
rödlök, gräslök, pepparrot & citron
*"Skagen" toast with shrimp, whitefish roe, red onion,
chives, horse radish & lemon*
(Maredsous 6)

VARMRÄTT

Sotad rygg av regnbåge med brynt smör, kaprisbär
& sardeller. Serverad med potatisfondant & toppas
med handskalade räkor
*Blackened back of salmon with melted butter, capers &
anchovies. Served with fondant potatoes &
hand-peeled shrimp*
(Belgo IPA)

ELLER/OR

Klassisk Biff Rydberg med öl- & smörkokt lök,
senapscrème samt äggula
*Classic Swedish dish with fried diced potatoes & diced filet
of beef. Served with mustard creme, egg yolk &
onions cooked in beer & butter*
(St Bernardus Abt 12)

DESSERT

Belgisk chokladfondant med vaniljglass
Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream
(Tripel Karmeliet)

Belgolaren