



Festmeny

2025

Sandstrands festbord

Säsongens grönsallad med örtvinägrett (M, G)
Melon-, rucola- och jordgubbssallad (M, G)
Fyllda ägghalvor (L, G)
Kräftmarinerad sill
Tjärsill
Husets sillrullar
Rökt sikløjemousse (L, G)
Gravad sik (M, G)
Skärgårdsbröd, färska ekosemlor, pålägg (L)
Stekt grisstek med rökig pepparrotssås (L, G)
Kokt potatis med dill-smör (L, G)
Rökt inhemsk regnbågslax (M, G)
Yoghurtsås (L, G)
Mandelpotatispuré (L, G)
Säsongens grönsaker (L, G)
Brödost stuvad i kolasås
med hjortronsylt (L, G)
Ekologiskt kaffe och te

53 €/person

Smakernas harmoni

Säsongens grönsallad med örtvinägrett (M, G)
Färska ekosemlor och pålägg
Mör långkokt gris från Björkens gård (L, G)
Len cognac-pepparsås (L, G)
Rostad potatis med ört-citronolja (L, G)
Rökt inhemsk regnbågslax (M, G)
Yoghurtsås (L, G)
Säsongens grönsaker (L, G)
Britakaka med bär (L)
Ekologiskt kaffe och te

49 €/ person

Villa Elba



Havsvindmeny

Krämig rökt rensoppa,
krispig bacon och örtolja (L, G)
Färska ekosemlor och pålägg
Crème brûlée med citrus och bär (L, G)
Ekologiskt kaffe och te

Huvusrättalternativer

Helstekt oxfilé (L, G)
Köksmästarens portvinssås (L, G)
Rosmaringräddepotatis (L, G)
Säsongens grönsaker (L, G)

59 € / person

Stekt röding (L, G)
Beurre blanc-sås (L, G)
Mandelpotatispuré (L, G)
Säsongens grönsaker (L, G)

52 € / person

Helstekt grisfilé från Björkens gård
Len cognac-pepparsås (L, G)
Rosmaringräddepotatis (L, G)
Säsongens grönsaker (L, G)

47 € / person

