



Gåsamiddag 2025

Amuse

Cremé brulee på gåslever
samt syltade körsbär

-alternativt-

jordärtskockscreme med karamelliserad valnöt

Bröd

Brioche med vispat brynt smör

Förrätt

Svartsoppa med krås, leverkorv, inkokt äpple och syrat plommon

-alternativt-

Gräddad havskräftsbuljong med äpple, kål och krondill

-alternativt-

Gräddig svampsoppa med syltade trattkantareller och surdegskrisp (veg)

Varmrätt

Skånsk gås från Viking fågel, knaperstekt bröst och confit på lår serveras
krispig brysselkål kryddkokt rödkål, calvadoskokta äpplen, gåskorv samt
timjan och sockerbrynt potatis

-alternativt-

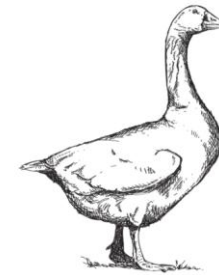
Confiterad rotselleri med krispig brysselkål, gotlandslinser, saltrostad
hasselnöt, brynt smörsås, äpple och rödkål (veg)

Dessert

Äpple, mandel, rosmarin och brynt smör

Kaffegodis

795 kr (565 kr för vegetarisk meny)



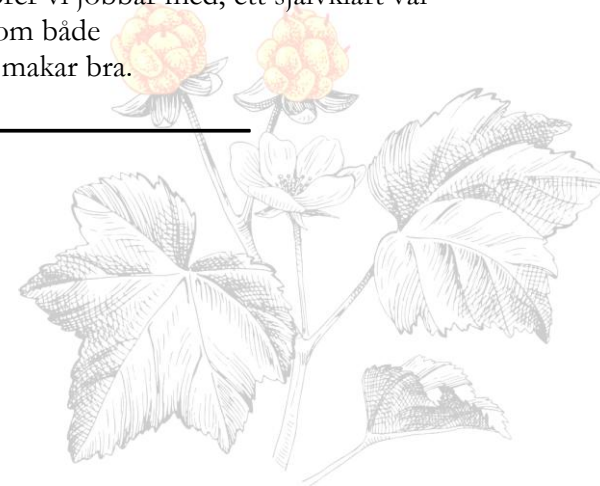
Gäss från Skåne

Vi är stolta över att våra gäss kommer från familjeföretaget Viking
fågel i Össjö utanför Munka-ljungby. Här går alla gässen på bete fram
till Mårtensafton i början av november.

”Alla djur föds upp på vår egen gård och slaktas på vårt gårdsslakteri.

Vi odlar spannmål och halm till djurens foder och strö. Stallarna
värms upp av vår fjärrvärmecentral som eldas med halm från våra
egna fält. Djurens gödsel sprids på våra åkrar och ger näring till
jorden”

En av alla otroligt duktiga leverantörer vi jobbar med, ett självklart val
för oss som både
känns och smakar bra.





Dryckespaket

Vinpaket

Madeira JH Gonsalves serial 5 years – svartsoppa
Fritz Haag Juffer Riesling Spätlese 2020 - havskräfta
Rua Pinot Noir Nya Zeeland - gås
Brännland Iscider – äpplekaka

455 kr

Vinpaket Premium

Sherry Gran Barquero Amontillado 25 år
Fritz Haag Juffer Riesling Spätlese 2020 - havskräfta
Louis Latour Pinot Noir -gåse
Muscatel de Setubal-15 -äpplekaka

625 kr

Alkoholfritt

Sparkling Spices- svartsoppa
Rudenstams Vita Vinbär - havskräfta
Rålund alkoholfri blåbär
Vinteräpple – äpplekaka

325 kr

Matstudio Kungsmarkens

Gåsameny 2025

