



HELGKASSE

Hummersoppa med syrad
grädde & krasse

Mörad biff med kappa,
bakade tomater,
potatiskaka &
bearnaisessås

495.- för 2 personer



Se Tillagningsbeskrivning på baksidan...



HELGKASSE

Hummersoppa med syrad
grädde & krasse

Mörad biff med kappa,
bakade tomater,
potatiskaka &
bearnaisessås

495.- för 2 personer



Se Tillagningsbeskrivning på baksidan...



TILLAGNING

Värm soppan försiktigt på spisen, toppa med grädde & krasse

Dryckes Tips

Matcha den krämiga soppan med bubblor.

Köp en lyxig halvflaska att dela på :-)

* Beaumont de Crayères Grande Réserve Brut. 375ml. #7891.

199.-

.....
Grilla, stek eller ugnsbaka biffen efter egna preferenser (innertemp ca 52-54° för rare, 55-58° för medium rare, 58-62° medium, 62°+ well done, tänk på att ta av den från värmen lite innan den önskade tempen och låt köttet vila upp till de sista graderna).

Värm potatiskakan och tomaterna i ugn på

150° i ca

10-15min.

Bearnaisesåsen serveras kall.

Dryckes Tips

* Seghesio Sonoma Zinfandel, 2021. #22562. 249.-

Smaklig måltid :-)



TILLAGNING

Värm soppan försiktigt på spisen, toppa med grädde & krasse

Dryckes Tips

Matcha den krämiga soppan med bubblor.

Köp en lyxig halvflaska att dela på :-)

* Beaumont de Crayères Grande Réserve Brut. 375ml. #7891.

199.-

.....
Grilla, stek eller ugnsbaka biffen efter egna preferenser (innertemp ca 52-54° för rare, 55-58° för medium rare, 58-62° medium, 62°+ well done, tänk på att ta av den från värmen lite innan den önskade tempen och låt köttet vila upp till de sista graderna).

Värm potatiskakan och tomaterna i ugn på

150° i ca

10-15min.

Bearnaisesåsen serveras kall.

Dryckes Tips

* Seghesio Sonoma Zinfandel, 2021. #22562. 249.-

Smaklig måltid :-)