

## Catering

## Förrätter



### Kallrökt Östersjölax 85

Östersjölax som kallröks i Färjestaden,  
Serveras med riven pepparrot, äggula, och senapsgräde,



### Ottenby Sotlax 85

Ryggbitar på Östersjölax som snabbgravas och därefter halstras på en sida  
Serveras med grön sparris, sås med smak av sesamfrö och senap  
Toppas med knaperstekt svamp

### S O S 85

Smör ost och sill, gammal klassiker på vårt sätt  
Inlagda sillar från Delin, Möllstorpar strömming, Göstas Citron,  
och Fyrmästarn, lagrad ost

### S O S PLUS Meny 155

Som ovan fast med 2 sorters valfri lax



### Rosarökt Lamm 80

Öländskt lamm, Saltas och röks i Färjestaden  
Serveras med senapsört, pepparrotskräm, sockerkokt fänkål

### Gravad Öländsk Hjort 135

Timjan & Enbärsgravad Dovhjordtfile  
Serveras med kalixlörrom, hackad lök, äggula



### Öländsk Hjortpaté 80

Ugnsbakad Dovhjordtspaté, glutenfri  
Serveras med lingonchutney, lökmarmelad och Äpple & kantarellsallad



Alla våra förrätter serveras med hembakat grovt surdegsbröd,  
och smaksatt smör