

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## Menyförslag - middag Villa Marieberg

Hjärtligt välkommen till Villa Marieberg.  
Vi tackar för er bokning och lämnar följande menyförslag

Innan middagen:

Ett glas husets mousserande tillsammans med två sorters snittar  
150:-/ person

Enbart mousserande:

Villa Conchi Cava Brut Selection – 555 kr flaska

Launois Grand Cru – Blanc de blancs – 995 kr flaska

### Meny 1

Förrätt

Löjrom från Bottenviken med brioche, syrad grädde, lök\*2, & citron

Varmrätt

Grillad hjortytterfilé med pepparsås, granskottspicklad rotselleri,  
rotselleripuré med hösttryffel & mandelsmör

Dessert

Bakat äpple med ingefära, salt ättikskola, havrecrumble, kanelglass,  
& rulltårta

673 kr per person

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## Meny 2

### Förrätt

Tartar på biff från trakten, picklade kantareller, ostkräm, jordärtskocka, Ramslökskapris, & silverlök

### Varmrätt

Bakad hälleflundra med krokett fylld med kräftor & kryddost, hummervelouté, & variation av morot

### Dessert

Crème brûlée med säsongens sorbet, & färska bär

638 kr per person

# Villa Marieberg

TRADITION OCH OMTANKE SEDAN 1910

## Meny 3 – Gröna menyn

### Förrätt

Tångkaviar med brioche, syrad grädde, lök\*2, & citron

### Varmrätt

Friterade kroketter fyllda med lök och jordärtskocka. Serveras med karljohansvamp, rostad majs, jordärtskockskräm, samt velouté på mandelmjök

### Dessert

Äter hela gruppen gröna menyn så välj valfri dessert från meny 1 alt. meny 2 ovan.  
I annat fall är det samma dessert som övrigt menyval.

595 kr per person