

Matakademin

4 rätters

Aptitretare

Friterad deg med rostad vitlök, gräddfil och kvabbsorom

Fermenterad kolhrabbi med chili och sesam

Croquette med gris och dragon

Första serveringen

Tartar på lamm i jordärtskocka med bevarad ramslök och vinbär

Andra serveringen

Dumplings fyllda med havskräfta, fläsk och fermenterad vitlök.

Tredje serveringen

Slätvar bakad i ankfett med grillad gurka, champinjon och smöremulsion

Dessert

Friterad munk med gräddglass, bakat äpple och kola

8 rätter

Aptitretare

Friterad deg med rostad vitlök, gräddfil och kvabbsorom

Fermenterad kolhrabbi med chili och sesam

Croquette med gris och dragon

Erikstorps charkuteri

Första serveringen

Tartar på lamm i jordärtskocka med bevarad ramslök och kantarells

Andra serveringen

Dumplings fyllda med havskräfta, fläsk och fermenterad vitlök.

Tredje serveringen

Risotto på rostade nötter och korn, lagrad ost, bevarad svartrot och äggula

Fjärde servering

Slätvar bakad i ankfett med grillad gurka, champinjon och smöremulsion

Pre

Sorbet på blodapelsin

Dessert

Friterad munk med gräddglass, bakat äpple och kola

Petit four

Nybakad kanelbulle

8 rätter

Aptitretare

Friterad deg med rostad vitlök, gräddfil och kvabbsorom

Fermenterad kolhrabbi med chili och sesam

Croquette med gris och dragon

Erikstorps charkuteri

Första serveringen

Tartar på lamm i jordärtskocka med bevarad ramslök och vinbär

Andra serveringen

Dumplings fyllda med havskräfta, fläsk och fermenterad vitlök.

Tredje serveringen

Risotto på rostade nötter och korn, lagrad os, bevarad svartrot och äggula

Fjärde servering

Slätvar bakad i ankfett med grillad gurka, champinjon och smöremulsion

Pre

Sorbet på blodapelsin

Dessert

Friterad munk med glass på brynt smör, bakat äpple och kola

Petit four

Nybakad kanelbulle