

Examenshögtid 2022

Välkomstskål

Ett glas Codorníu Zero

Förrätt

Plockmat på schifferplatta om 4 personer

Vegansk skagen på potatisstubbe

Tartar på gulbeta, chili och getost på sked

Sotad Fröya lax, fänkål, majonnäs på brynt smör och citron, toppad med kavring

Vegan tofu paté on potato

Tatar of yellow beetroot, chilli and goat cheese on a spoon

Charred salmon, fennel, brown butter and lemon mayonnaise, dark rye bread

Vegetariskt/ Vegansk

Vegansk skagenröra på potatisstubbe

Tartar på gulbeta och rättika

Sotad morot, bovete, vegansk aioli

Vegan tofu paté on potato

Tatar of yellow beetroot and radish

Charred carrot, buckwheat, vegan aioli

1 glas vin

Fresco di Masi Rosso, Italien, ekologiskt

Varmrätt

Röding med Sandeffjordsås, variation på morot, dillpotatis

Baked Char, sauce "Sandeffjord", variation of carrot, dillpotatoes

Vegetariskt/ Veganskt

Bakad spetskål, "risotto" på pärlcouscous, friterad morot, rapsolja, citron

Baked hispi cabbage, pearlcoucous "risotto", carrot, rapeseed oil, lemon

1 glas vin med påfyllning

Caylus Chardonnay, Frankrike, ekologiskt

Dessert

Havtornsmousse, björnbär, rostat havre, sockerkaka

Seabuckthorn mousse, blackberry, roasted oats, sponge cake

Kaffe



LINKÖPING
KONSERT &
KONGRESS