

VALLA KROG

14 OKTOBER – SUPERLÖRDAG

Boka bord med meny via solvalla.se. Restaurang- och entrébiljett ingår

Smörrebröd på rågbröd 315:-

- Friterad Spätta
med remouladsås och friterad persilja
- Räkor
med majonnäs, ägg och gräslök
- Rostbiff
med curryremoulad och rostad lök

Tyrolsk Gulasch 295:-

serveras med creme fraiche, saltgurka och brytbröd

Wienerschnitzel 415:-

Krispigt stekt kalvschnitzel med ansjovis, ärtor, citron, skysås och stekt kulpotatis

Jaegerschnitzel 365:-

Krispigt stekt fläkschnitzel med svampsås, rödkål och stekt kulpotatis

Tillval

Choklادتårta 105:-

Med karamelliserade mandlar och lättvispad grädde

Ost- och charkbricka 265:-

Snacksbricka 125:-

Nachoskorg 75:-



Valla Krog STL-finaler 2 december Julbord by Pontus!

Sill och Strömming

matjessill
inlagd sill
senapsill
KB sill
skärgårdssill
Pontus! fläder & citronsill

Fisk i alla dess former
dillgravad lax
kryddinkokt lax
Pontus! pepparrökta lax
ansjovischeesecake med sikrom
gubbröra på kavring
ägghalvor med skagen

Kallskuret

Pontus! grova lantpaté
kalvsylta
porcetta, rullad på fläksida fylld med vitlök,
lök, örter
senapsgrilljerad julsinka från durocgris

Vegetariska Bordet

Brysselkål stekta med smör och hasselnötter
Pumpa bakad med julkryddor
Varm Svampsallad med peppar

Tillbehör

rödlök
gräslök
gräddfil
cornichoner
hovmästarsås
dillmajonäs
picklade grönsaker
rödbetssallad
cumberlandsås
tryffelsenap
grovkornig senap
dijonsenap
kryddost
västerbottenost
julknäcke
vörtbröd
surdegsbröd

Småvarmt

prinskorvar
köttbullar
havets mini Wallenbergare
Janssons frestelse
honungsgillade urbenad revbensspjäll
stuvad savoykål
rödkål
äppelmos

Dessertbordet

blåmögelost med honung
brieost med fikon
ris à la Malta
fruktsallad
saffranspäron med vispad mandelgräde
chokladmousse
mandelmusslor med hjortronmylta
pepparkakor
julgodis



Solvalla

Reservation för eventuella ändringar.