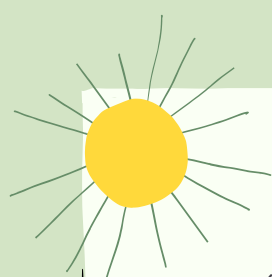


PÅSKMENY 2021

VINPAKET PRESENTERAS PÅ PLATS!



SKÄRTORSDAG

63 grader ägg med ramslök, våtarv och salladsskott
Tatar på svamp från Hällestad med pumpa skum och ramslök och soya
Skinnstekt kummel med rödbetor pepparrot och potatisstomp
Skånsk grissida med örter, karamellig bbq, potatispuré, picklad rödkål och sirapskokt lök
Bakat äpple med kanelströssel och chantilly creme

LÅNGFREDAG

Sockersaltad lax med senaps- och farinsockercreme, picklad fänkål och rödbetsgelé
Bakad selleri med brynt smörcreme, hasselnötter tjärsirap, granolja, lingon och oxalis
Ringsjögös med svartrot, dragon, mandelcreme
Cofiterad majsckvling från Munka Ljungby med skånsk bacon, jordärtskocka och stout
Gateau Marcel med hallongparfait

PÅSKAFTON

Confiterad småpotatis med rökt ål, vänernlöjrom och persilja
Ristad spetskål med pocherad ägg och karameliserad ostronskivling, dragoncreme
Torsk med skånsk senapssås, koktpotatis och pepparrot
Wallenbergare på kalkon, tranbär, granpicklad gurka, potatispuré
Myntakokt päron med chokladglass och mandelskum

PÅSKDAGEN

Matjessill, med syrad crème,
Picklade krusbär och karamellinlagda rödbetor
Blomkål, blomkålssvamp, 63 graders ägg
Smörbakad marulk med grönkål champinjoner jordärtskocka och rödvinsås
Lammstek med örtsås, potatisgratäng, soubisseskum, granolja
Variationer på skånsk rabarber

LUNCH & BOKNING

Långfredag samt Påskdagen serverar vi också lunch för våra weekendgäster. Det finns möjlighet att boka bord även då även för de som inte bor över. Lunchen serveras ca 13.00.
BOKA BORD PÅ 0411-532010 eller info@pillehill.se

Med reservation för ändringar beroende på tillgång av lokala råvaror.
Ovan presenteras huvuddragen i vår stora meny, serveras också i en mindre variant.
Läs gärna mer om priser och menyänk på vår hemsida; www.pillehill.se

