

# ROCKOFF 2024 | MENY 19-21 JULI

## Meny 1 (fisk)

Grillad färsksparris med parmaskinka, ört-hollandaise,  
bakad cocktailtomat och pankocrisp

\*\*\*

Smörstekt abborrfile serveras med grillad pilgrimsmussla,  
gräslöks beurre-blanc, primörer och duchessepotatis

\*\*\*

Marieparks Snickers, saltnötschokladkaka,  
vaniljglass, kinuski och Valrhona choklad

## Meny 2 (kött)

Grillad färsksparris med parmaskinka, ört-hollandaise,  
bakad cocktailtomat och pankocrisp

\*\*\*

Stenkolsgrillad oxfile med nyslagen bearnaise, rödvinssky,  
rostat sidfläsk och Pomm-Anna

\*\*\*

Marieparks Snickers, saltnötschokladkaka,  
vaniljglass, kinuski och Valrhona choklad

## Meny 3 (veg)

Rödbets carpaccio med Trentino-crème, saltrostade pinjenötter,  
kallpressad olivolja, rucola och balsamico-reduktion

\*\*\*

Prosten ost späckad rösti på plank, grillade grönsaker, svamp,  
färska örter och chimi churri

\*\*\*

Marieparks Snickers, saltnötschokladkaka, vaniljglass,  
kinuski och Valrhona chokla

# ROCKOFF 2024 | MENY 22-24 JULI

## Meny 1 (fisk)

Klassisk skagen på handskalade räkor, smörstekt lantbröd,  
syrad rödlök och sikrom

\*\*\*

Pannstekt premiumlaxrygg serveras med hummerrisotto,  
blåmusslor och skaldjursfond

\*\*\*

Havtornssorbet med browniekrutonger och jordgubbar

## Meny 2 (kött)

Klassisk skagen på handskalade räkor,  
smörstekt lantbröd, syrad rödlök och sikrom

\*\*\*

Coeur de filet provençale

\*\*\*

Havtornssorbet med browniekrutonger och jordgubbar

## Meny 3 (veg)

Jordärtskocks cappuccino med Bruschetta och rotsakschips

\*\*\*

Sparrisrisotto med grillad Portabello, Trentino,  
balsamico reduktion och confiterad tomat

\*\*\*

Havtornssorbet med browniekrutonger och jordgubbar

# ROCKOFF 2024 | MENY 25-27 JULI

## MENY 1 (fisk)

Skaldjurscappuccino med citronmarinerade kräftstjärter och krassetoast

\*\*\*

Stenkolsgrillad tonfisk Nicoise serveras med primörer, vaktelägg, rostad färskpotatis och citronhollandaise

\*\*\*

Klassisk Crème Brûlée serveras med färska hallon

## MENY 2 (kött)

Skaldjurscappuccino med citronmarinerade kräftstjärter och krassetoast

\*\*\*

Gris på 3-vis långsamt bakad grissida med knaprig svål, färsk salsiccia från Italien och en bit grillad innerfilé serveras med Demi glace, confiterad schalottenlök och mandelpotatispuré

\*\*\*

Klassisk Crème Brûlée serveras med färska hallon

## MENY 3 (veg)

Chevré chaud på smörstekt brioche, örter, balsamico och rostade pinjenötter

\*\*\*

Marieparks vegetariska vårrulle med sparrissallad, sojadipp och poppa dums

\*\*\*

Klassisk Crème Brûlée serveras med färska hallon