



## Välkommen till restaurang Mamsell

Här på Mamsell arbetar vi med fokus på råvaror, våra grönsaker kommer till stor del från våra samarbetspartner på Klevs gård i Bovallstrand samt Bondens skaffereri. Havskräftor är fiskade av Fjällbackas lokala fiskare Ingmar Granqvist och resterande fisk och skaldjur kommer från fiskauktionen på Smögen till största mån. Köttet är från producenter i närområdet med fokus på kvalitet och bra förhållande för djuren. Även blommorna i matsalen är odlade och arrangerade av Dalblomster, en lokal blomsterodling utanför Hamburgsund.

Filosofin med maten är att det ska vara vällagat med enkla smaker i en luftig och härlig atmosfär. Maten är komponerad av vår köksmästare Thomas Sjögren som år 2015 vann den prestigefulla tävlingen Årets kock samt vann även Kockarnas kamp år 2018.

Återigen varmt välkomna önskar Tim, Pär & Douglas med personal.

# 5-rätters meny

## Crudo på Sternling Hälleflundra

Serveras med yzudressing, kålrotsgari & koriander

## Havskräftsravioli

Serveras med frisésallad, picklad majrova, mandel & skummig havskräftsås

## Bakad torsk

Serveras med semitorkade rödbetor, sotad grönkål, fregola & Beurre Blanc

## Örtstekt rådjurssadel

Serveras med svartrot, persiljerot, potatiskaka & tryffelsås

## Creme caramel

Serveras med rostad mandel, inkokt glasrabarber & rabarberglass

Vid val av meny gäller det hela sällskapet

Meny 695

Tillval ostar 125

Vinpaket 745

Alkoholfritt vinpaket 445kr

Vid eventuella allergier eller matavvikelser meddela din servis

# Förrätter

## Crudo på Sternling Hälleflundra

Serveras med yzudressing, kålrotsgari & koriander

199kr

## Sotad biffartar

Serveras med lök, krispig potatis, örtsallad & tryffelgrädde

189kr

## Havskräftsravioli

Serveras med frisésallad, picklad majrova, mandel & skummig havskräftsås

229kr

# Varmrätter

## Fisk och Skaldjursgryta

serveras med dagens fångst från Smögens fiskauktion, bröd & aioli

299kr

## Bakad torsk

Serveras med semitorkade rödbetor, sotad grönkål, fregola & Beurre Blanc

369kr

## Örtstekt rådjursadel

Serveras med svartrot, persiljerot, potatiskaka & tryffelsås

389kr

# Dessерter

## Citrussallad

Serveras med seilonkanel, citrussorbet, mördeg & citronverbena  
119kr

## Creme caramel

Serveras med rostad mandel, inkokt glasrabarber & rabarberglass  
129kr

## Ostar

Serveras med kvällens & fröknäcke  
169kr