

7-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 495
Ett halvt glas vin per rätt.



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

AVSMAKNINGSMENY



Hösten 2025 har vi öppet varje fredag och lördag.
Denna meny gäller lördagar* vecka 37-47. Fredagar erbjuder vi en annan meny.
Vegetariskt alternativ till förrätt och varmrätt går att ordna vid önskemål.

*Utom vissa datum där vi har temaafton.

VELOUTE

(L, M, G, Ä)
På jordärtskocka med croissant
crumble & örtolja.

SCHALOTTENLÖK

(Ä, L, M)
Saltbakad schalottenlök med confiterad
äggula, rostad vitlökskräm & ängssyra.

TARTAR

(Ä, G)
Tartar på hjort med pepparrot, grönkål,
kantareller, rökt majonnäs &
enbärscrumble.

RISOTTO

(L, Su, N, M)
Krämig risotto med Don Ramón-ost och
skogssvamp. Toppas med lingon,
mandlar & dill.

RÖDING

(F, L, M)
Sotad röding med consommé, dashi
skum, brysselkål & steklök.

HJORT

(Se, Su, S, L, M, Lö)
Hjortytterfilé med hokkaido pumpa,
marinerad & sotad shimeji, picklade
senapsfrön & portvinssås.

CHOKLAD & HAVTORN

(Ä, L, M)
Havtornssufflé med chokladsorbet.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,
L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,
F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell

7-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 495



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

LÖRDAGSMENY



Hösten 2025 har vi öppet varje fredag och lördag.
Denna meny gäller lördagar* vecka 37-47. Fredagar erbjuder vi en annan meny.

*Utom vissa datum där vi har temaafton.

Om du inte vill äta en hel avsmakningsmeny kan du välja mellan rätterna på denna meny.

FÖRRÄTTER



VELOUTE 125

(L, M, G, Ä)
På jordärtskocka med croissant crumble & örtoolja.

TARTAR 165

(Ä, G)
Tartar på hjort med pepparrot, grönkål, kantareller, rökt majonnäs & enbärs crumble.

Följande allergener har vi redogjort för:
G = Gluten, Ä = Äggprotein, Fr = Frön,
L = Laktos, S = Sojaprotein, Su = Sulfid,
N = Nötter, M = Mjölprotein, F = Fisk,
Se = Senap, Ma = Mandel, Lö=Lök

VARMRÄTTER



HJORT 325

(Se, Su, S, L, M, Lö)
Hjortytterfilé med hokkaido pumpa, marinerad & sotad shimeji, picklade senapsfrön & portvinssås.

RÖDING 295

(F, L, M)
Sotad röding med consommé, dashiskum, brysselkål & steklök.

RISOTTO 225

(L, Su, N, M)
Krämig risotto med Don Ramón-ost och skogssvamp. Toppas med lingon, mandlar & dill.

DESSERT



CHOKLAD & HAVTORN 125

(Ä, L, M)
Havtornsufflé med chokladsorbet.

CRÈME BRÛLÉE 120

(L, Ä)
Klassisk crème brûlée smaksatt med tonkaböna.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS

89

(G) Fem chicken nuggets med
pommes. Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR

89

(Ä, G, L, M) Amerikanska pannkakor
med grädde & sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä) Med chokladsås
& strössel.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfit, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell