



3-rätters avhämtningsmeny 325:- (ord. pris 429:-)
Beställ senast onsdag kl 2100, hämtas fredag eller lördag

SALUHALLENS SKAGENRÖRA

GOTLÄNDSK FLANKSTEK

Potatisgnocci i Saint Agursås, balsamkockt schalottenlök

SALUHALLENS CHOKLADTRYFFELKAKA

Hallonreduktion, saltrostad mandel

Förrätt

Rosta brödet. Arrangera skagenröran, dill, citron och brödet enligt tycke och smak och servera. Bon appetit!

Huvudrätt

Värm ugnen till 150 grader varmluft, (175 grader utan varmluft). Lägg köttet i en eldfast form eller på en plåt. Har ni en kötttermometer stoppa den i mitten av köttet och låt den gå till 60 grader innetemperatur för medium (ca 10 minuter). För mer blodigt 55 grader (ca 9 min) och för genomstekt 65 grader (ca 13 min). Låt köttet vila i 5 minuter (ej övertäckt). Värm gnoccin och såsen i en kastrull under omrörning, sjud ca 2 min eller tills gnoccin är mjuk (mikro 1-2 min under lock). Lägg gnoccin med såsen på tallriken och köttet ovanpå och schalottenlök bredvid. Servera med ett leende på läpparna!

Efterrätt

Ta ut chokladkakan i rumstemperatur när du börjar matlagningen. Lägg ett par matskedar hallonreduktion som en spegel på tallriken, sedan på med chokladkakan och de rostade salta mandlarna. Servera och njut.

Ha en fantastisk kväll önskar bröderna Jessen och Emelie!

Jessens Saluhall & Bar drivs av tre bröder med ett brinnande intresse för god mat. Vi serverar lunch varje dag och säljer råvaror av högsta kvalitet, såväl färskt kött och fisk som delikatesser från Gotland och världen.