



## Gåstradition på Thörnströms Kök 9-11 november 2017

En älskvärd tradition  
GÅSAMIDDAG!

Som alternativ kan vi erbjuda gåsamiddag för  
AVHÄMTNING!

Boka er gåsamiddag för avhämtning  
senast fredag den 3 november.

*Avhämtning torsdag-lördag 9-11 nov 15:00-16:00  
på Privata Rum, Postgatan 2*

### BOKNING:

Kontakta oss gärna dagtid, vi finns på plats från kl 9:00  
031-162066

[info@thornstromskok.com](mailto:info@thornstromskok.com)

Välkomna till oss!

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Håkan Thörnström'.

Håkan Thörnström

# Gåsmeny

9-11 november 2017

**Pressad gåsleverterrin med kvittenpuré, aprikos och mandel**  
*Pressed goose liver terrine with quince purée, apricots and almonds*

**Svartsoppa med krås**

**Alt.**

**Gåsconsommé med gåskorv och äpplechutney**

*Black soup with giblets*

*Alternative*

*Consommé of goose with goose sausages and apple chutney*

**Knaperstekt gåsbröst med äppelklyftor och katrinplommon,  
serveras med gåsgräddsås, brysselkål, rödkål och stekt kulpotatis**  
*Crispy fried goose breast with apple wedges and prunes, served with creamy goose  
sauce, brussel sprouts, red cabbage and fried potatoe balls*

**Varm äpplekaka med kanel och gula russin,  
höstäpplesorbet samt vaniljsås**  
*Warm apple cake with cinnamon and yellow raisins, autumn apple sorbet custard*

**Meny / Menu 695:-**

**Vinmeny / Wine menu 565:-**

**Ölmeny / Beer menu 295:-**

**Alkoholfri meny / Non-alcoholic menu 215:-**