

Vi bryr oss om råvaran och lagar allt från grunden.

Vår köksmästare Jannike Briesenland-Lister skapar våra rätter med utgångspunkt i vinerna och kombinationen är för henne det viktiga. Ett plus ett blir tre.

Pillehill har egen örtträdgård, bär och frukt kommer ofta från gården liksom en del sallad. Det mesta är alltid lokalproducerat och gärna ekologiskt, dessutom nästan uteslutande laktosfritt.

Självklart serverar vi bara svenskt kött och fisk & skaldjur är alltid MSC-certifierade.

Hos oss ska du och naturen må bra!

I restaurangen serverar vi table d'hôte (fast meny) på minst 3 rätter.

Menyn varierar såväl över året som från dag till dag beroende på vad vi får tag på för gott av våra lokala leverantörer.

Under vintern och våren 2020 bygger vi en ny restaurang, den beräknas vara klar i maj.

Våra cateringuppdrag är allt från att ni hämtar på Pillehill till ett totalansvar med mat, dryck och personal på plats i er festlokal.



Allergisk? Vänligen meddela vid beställning.

Sommelier & köksmästare: Jannike Briesenland-Lister

Östra Vemmenhög 1126, 274 54 Skivarp

Mail: info@pillehill.se
www.pillehill.se

0411-532010

S Y D K U S T E N S Pillehill BRASSERIE & VINBAR GÅRDSHOTELL

Meny

30 april
2020

”Take away”

Meny för avhämtning
varje fredag och lördag kl 16-18
(gäller tills vidare)

Beställning görs senast dagen innan kl 22

Pris:

Trerättersmeny - 475 kr

Tvårättersmeny - 370 kr

Huvudrätt - 265 kr



Sommelierens vintips

Till förrätten passar ett fruktigt svenskt solaris alldeles utmärkt.

På Pillehill serverar vi gärna Grand Prix Solaris 2018 från Skepparps vingård till soppan.

Har ni inte tillgång till det vinet så passar även ett Sauvignon Blanc, med mer mjuka toner av exotisk frukt utan att bli för aromatiskt.

Sancerre eller motsvarande fungerar bra.

Till huvudrätten passar det med oekad eller mycket lätt ekad Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling i fruktigare stil eller varför inte champagne! Undvik för voluminösa varianter från "nya världen".

Desserten innehåller både sötma och syra från havtornen. Ett friskare Sauternes passar fint till, eller t ex ett Beerenauslese.

Månadens vinctat

**"Life is too short
to drink bad wine."**

- Anonymous



Meny 3-rätters

**Krämig soppa på ramslök
från Västra Vemmenhög
med halstrad pilgrimsmussla**

Pilgrimsmusslorna är förstekta.

Förväll dem i ugn i 4-5 minuter

(ca 100 gr. i varmlufts- alt 120 gr. i vanlig ugn)

Värm soppan försiktigt, vispa gärna upp före servering så det blir lite skum på ytan.

*

**Pocherad rödtunga med räkor, vitvinssås,
nyskördad lokal sparris, julienneade
palsternacka, morot, purjolök, rotselleri
och salladsskott från Little Gardens**

*Koka upp fonden. Håll den över fisken. Låt
stå i ca 5 min innan servering, helst i ugn på
ca 80-90 grader.*

*Såsen kan värmas på svag värme efter
önskemål.*

*Salladen förvaras svalt till servering och
övrigt rumstempererat.*

*

**Havtornsmousse med vit choklad och
maräng**

*Moussen förvaras i frysen för enklast
hantering. Tas fram ca 30 min innan
servering. Lyft den frysta moussen försiktigt
ur formen.*

*Övriga ingredienser förvaras torrt fram till
servering.*

