

Komponera din egen meny

VÅR & FÖRSOMMAR 2025
Förrätt, varmrätt, dessert 725 kr/pers

Förrätt

Tartar på svenskt innanlår – jordärtskockscrème – dragonolja
friterad jordärtskocka – krasse

Norröna matjessill – äggcrème – friterad potatis – lökvinni

Sotad rökt laxtartar med picklad gulbeta – dijonnaise – pepparrot – isad
silverlök

Toast Skagen – löjrom – citronette – örtsallad

Inkokt svartrot "Barigoule" med kronärtskocka – citronfärskost – friterad svartrot
– tryffel

Varmrätt

Bakad torsk med blåmusselsås – potatiscrème – fänkål – broccoli

Halstrad Gös med rotsellericrème – rostad rotselleri – svartkål – brynt smör och
svartkål

Brässerad oxbringa – dillrostad morot – syrlig sky – bakade lökar – färskpotatis

Bakad röding – champinjoner – tomat – timjan – brynt smör – dillinkokt potatis

Adobostekt kalvhare – gräddrostade jordärtskockor – sallad på gröna bönor
samt rödvinssky

Dessert

Chokladtartelette – saltkola – vispad grädde

Vit chokladmousse – rabarber – jordgubbar – rostad mandel

Yoghurtmousse – körsbärskompott – rosmarin – torkat hallon

Crème brûlée