

Komponera din egen meny

SENSOMMAR & HÖST 2025
Förrätt, varmrätt, dessert 725 kr/pers

Förrätt

Flankstek – tryffel – silverlök – jordärtskocka

Sotad Fröyalax – fingerlime – eldad avokado – chilisyltad tomat – krasse

Carpaccio på Fröyalax – torkade Vikentomater – pepparrot – citronette

Sotad hjorttartar – picklad färsk lök – löjrom – jordärtskocka –
pepparrotsgrädde

Varmrätt

Ugnsbakad fjällröding – mandelpotatispuré – gräslökssmörsås – syrad purjolök
– dill

Grillad kalvrygg – rostad amandinepotatis – bönor – gräddig svamp –
rödvinssky

Halstrad gös – brynt smör – betor – svamp – pepparrot – kokt potatis

Grillad lammfilé – rostade toscanska grönsaker – gratinerad getostpotatis
schalottenlökssky

Dessert

Yoghurtmousse – vanilj – blåbär – kardemummaskorpor

Mörk chokladcrème – hallon – hallonsorbet – kanderade pistagenötter
browniekrutonger – oxalis

Mörk chokladcrème – havtornspannacotta – kanderade pistagenötter –
saltkola

Vaniljglass – färska bär

Crème brûlée