

Komponera din egen meny

VINTER 2025

Förrätt, varmrätt, dessert 725 kr/pers

Förrätt

Inkokt svartrot – torkad tomat – krasse – tryffel - äggcrème

Rostbiff på flankstek – jordärtskocka – syltad silverlök – tryffelmajonnäs

Skagenröra – mörkt bröd – citron – forellromsvinägrett

Eldade havskräftor – rårivna tomater – aioli – surdegscrunch

Hummersoppa – örter – rotfrukter – brioche

Sotad Fröyalax – fingerlime – jalapeño – koriander – eldad avokado –
kewpiemajonnäs

Varmrätt

Halstrad gös – gratinerad jordärtskockspuré – rostade lökar – gröna bönor
knaprig karljohansvamp – rostad kycklingsky

Grillad fjällröding – forellrom – gräslöksmörsås – ugnsrostad blomkål
dill – mandelpotatispuré

Grillat svenskt majs kycklingbröst – rödvinssås – karljohansvamp – rostad
pumpa – rotselleri – friterad persilja – mandelpotatispuré

Citron- och rosmarinstekt lammfilé – bönsallad – syltade tomater – rostad
vitlökssky – jordärtskocka – getost

Helstekt kalvfilé – gräddrostade rotfrukter – krispiga örter – grönsaker
rödvin- och pepparsky

Dessert

Hallonsorbet – brownie – maräng – dulchemousse

Mandelkaka – körsbär – vit chokladcrème

Havtornspannacotta – maräng – chokladcrème

Chokladcrème – hallon – pistagenötter

Varm äppelmandelkaka – vaniljgrädde