

Komponera din egen meny

VINTER 2025/26

Förrätt, varmrätt, dessert 745 kr/pers

Förrätt

Hummerbisque med bakad rotselleri, havskräfta och dillolja

Carpaccio på gulbetor med getostcrème, rostade hasselnötter och rostad svartkål

Sotad hjorttartar med jordärtskocka, örtolja, tryffel och parmesan

Skagenröra på toast med löjrom, citron och dill

Råbiff på svensk nöt med krispig potatis, dijonaise, kapris och picklad lök

Varmrätt

Grillad Röding med mandelpotatispure, smörsås, blomkål, rimmad gurka och dill

Smörstekt gös med smörad kycklingsky, rostade steklökar, Karl-Johan svamp, gröna bönor
och jordärtskockscreme

Confiterad majs kycklingbröst med Karl-Johan svamp, potatiscrème, rostad pumpa och
rödvinssky

Grillad lammytterfilé med potatisterrine, kronärtskocka Barigoule, bakade tomater, friterad
persilja och rostad vitlökssky

Grillad Rotselleri med rotsellericrème, bakade tomater och kronärtskocka Barigoule och
parmesan

Dessert

Crème Brulé

Vaniljpannacotta med yuzufluid, citrussallad och rostad vit choklad

Smörstekt brioche med karamilliserade äpplen, vaniljglass och saltkolasås

Chokladcrème med chokladkaka, hjortron och saltrostade mandlar

Pralin från Cecilia Nordströms choklad i Solna