

# Komponera din egen meny

VINTER 2024

Förrätt, varmrätt, dessert 675 kr/pers

## Förrätt

Inkokt svartrot – torkad Vikentomat – krasse – tryffel

Rostbiff på flankstek – friterad vitlök – jordärtskocka – syltad silverlök – tryffelmajonnäs

Skagenröra – mörkt bröd – citron – forellromsvinägrett

Eldade havskräftor – rårivna tomter – aioli – surdegscrunch

Hummersoppa – örter – roifrukt – 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 – gräslökssmörsås – ugnstrostad blomkål  
dill – mandelpotatispuré

Grillat svenskt majskycklingbröst – rödvinsås – karljohansvamp – rostad pumpa  
rotselleri – friterad persilja – mandelpotatispuré

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

Helstekt kalvfilé – gräddrostade roifrukt – krispiga örter – grönsaker  
rödvins- och pepparsky

## Dessert

Hallonsorbet – brownie – maräng – dulchemousse

Mandelkaka – körsbär – vit chokladcrème

Havtornspannacotta – maräng – chokladcrème

Chokladcrème – hallon – pistagenötter

Varm äppelmandelkaka – vaniljgrädde