

Komponera din egen meny

VÅR & FÖRSOMMAR 2023

Förrätt, varmrätt, dessert 675 kr/pers

Förrätt

Inkokt vit sparris – ramslökscrème – surdegskrutonger – forellrom – örtsallad

Sotad lättrokt laxrygg – äggcrème – rostade primörbetor – kapris – riven pepparrot

Sotad hjorttartar – picklad färsklök – löjrom – jordärtskocka – pepparrotsgrädde

Varmrätt

Ugnsbakad fjällröding – primörvinaigrette – färsk potatis – dill – Sandefjordssås

Citron- och rosmarinstekt lammfilé – melanzane – barolo-sky – ruccolasallad

Helstekt kalvfilé – rostade primörer – örtsallad – ramslökssky – gräddrostad färskpotatis

Wallenbergare – sockerärtsallad – skirat smör – lingon – potatispuré

Halstrad torskrygg – grillad grön sparris – smörsås – tomat – basilika
krossad färskpotatis – citron – parmesan

Dessert

Vit chokladcrémé – browniebotten – färska hallon – inkokt rabarber

Pavlova – glasrabarber – jordgubbar – lemon curd – rostad mandel

Vit chokladcrémé – hallon – sockerkaka – oxalis

Vaniljpannacotta – fläder – jordgubbar – rostad mandel