

Komponera din egen meny

SENSOMMAR & HÖST 2026
Förrätt, varmrätt, dessert 745 kr/pers

Förrätt

Kantarelltoast med gräslök, parmesan och krasse
Bakade betor med getostcrème, honungsvinni, rostade valnötter och krasse
Råbiff på svensk nöt med krispig potatis, dijonaise, kapris och picklad lök
Sotad gravad lax med picklade betor, dillcrème, friterad kapris och
Carpaccio på hjort med svampmajonnäs, picklad svamp, hasselnötter och friterad
jordärtskocka

Varmrätt

Bakad Torskrygg med Sandefjordsås, blomkål, pepparrot och rostad kavring
Halstrad Gös med smörkokt spetskål, gräddig skaldjurssås, krossad potatis och
fänkålsrudité
Grillad kalvrygg med potatiskaka, broccoli, rostad spetskål och rödvinssky
Kyckling med rotsellericrème, glaserade morötter, smörad kycklingsky och svartkål
Svamprisotto med Karl-Johan svamp, persilja, rostade minilökar och parmesan

Dessert

Inkokta päron med ingefära, yoghurtmousse, rostad vit choklad och mynta
Bakade äpplen med mandelkaka, kardemumma och vaniljglass
Chokladfondant med havtornsglass, salt kolasås och hasselnöt
Pralin från Cecilia Nordströms Choklad i Solna