

# Komponera din egen meny

SENSOMMAR & HÖST 2023

Förrätt, varmrätt, dessert 675 kr/pers

## Förrätt

Flankstek – tryffel – silverlök – jordärtskocka

Kokt amerikansk hummer – majonnäs – glaserade morötter – ingefära – örter

Sotad Fröyalax – fingerlime – eldad avokado – chilisyltad tomat – krasse

Carpaccio på Fröyalax – torkade Vikentomater – pepparrot – smörsås

Grillade pilgrimsmusslor – kaviar – krasse – rimmad gurka  
surdegscrunch – krutonger – smörsås

Sotad hjorttartar – picklad färsklök – löjrom – jordärtskocka – pepparrotsgrädde

## Varmrätt

Ugnsbakad fjällröding – mandelpotatispuré – gräslökssmörsås – syrad purjolök – dill

Grillad kalvrygg – rostad amandinepotatis – bönor – gräddig svamp – rödvinskry

Halstrad gös – brynt smör – betor – trattkantareller – pepparrot – kokt potatis

Kryddstekt lammfilé – friterad jordärtskocka – örter – melanzane  
rostad vitlökssky – bönsallad

Grillad lammfilé – rostade toscanska grönsaker – gratinerad getostpotatis  
scharlottenlökssky

Renkalvfilémedaljonger – gräddiga toppmurklor – gröna bönor – kål  
äpple – hasselbackspotatis – rödvinskry

## **Dessert**

Mörk chokladcrème – vanilj – blåbär

Mörk chokladcrème – hallon – hallonsorbet – kanderade pistagenötter  
browniekrutonger – oxalis

Mörk chokladcrème – havtorn – kanderade pistagenötter – saltkola

Vaniljglass – färska bär

Crème brûlée