

Komponera din egen meny

VÅR & FÖRSOMMAR 2026

Förrätt, varmrätt, dessert 745 kr/pers

Förrätt

Matjessill med äggcrème, frasig lök, gräslök och dillolja

Rökt röding med rimmad gurka, grön sparris och dillemulsion

Eldade havskräftor med riven tomat, dragoncrème och surdegskrutonger

Oxfilecarpaccio med parmesan, ruccola, rostade hasselnötter och torkade tomater och tryffelvinni

Vit inkokt Sparris med ramlökscrème, nobisdressing samt krispig lök

Varmrätt

Bakad röding med forellrom, vitvinssås, brässerad spetskål samt potatiscrème smaksatt med brynt smör

Smörstekt torskrygg "Moules" med potatiscrème, fänkål, bakad rotselleri och persilja

Grillad kalvrygg med rostad paprika, oliver, kapris, potatiskaka samt en kryddig kalvsky

Brässerad kycklingfilé med rostad morot, bakade steklökar, gröna bönor samt smörad kycklingsky smaksatt med libbsticka

Karamilliserad spetskål med blomkålskräm, primörer och ramlöksvinigrätte

Dessert

Crème Brulé

Flädermousse med jordgubbar, pistagenötter och maräng

Bakad rabarber med vaniljglass, sockerkaka och färska hallon

"88an" chokladcrème, vaniljglass, knäckkrokant och rostade hasselnötter

Pralin från Cecilia Nordströms choklad i Solna