

Komponera din egen meny

SENSOMMAR & HÖST 2024

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

Sotad hjorttartar – picklad färsk lök – löjrom – jordärtskocka – pepparrotsgrädde

Varmrätt

Ugnsbakad fjällröding – mandelpotatispuré – gräslökssmörsås – syrad purjolök – dill

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

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

Grillad lammfilé – rostade toscanska grönsaker – gratinerad getostpotatis
schalottenlökssky

Dessert

Yoghurtmousse – vanilj – blåbär – kardemummaskorpor

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

Mörk chokladcrème – havtornspannacotta – kanderade pistagenötter – saltkola

Vaniljglass – färska bär

Crème brûlée