



Komponera din egen meny

VINTER 2023

Förrätt, varmrätt, dessert. 675 kr/pers

Förrätter

Inkokt svartrot – torkad Vikentomat – krasse – tryffel

Rostbiff på flankstek – friterad vitlök – jordärtskocka – syltad silverlök – tryffelmajonäs

Skagenröra – mörkt bröd – citron – forellromsvinägrett

Råraka – löjrom – citron – smetana – hackad rödlök

Eldade havskräftor – rårivna tomater – aioli – surdegscrunch

Hummersoppa – örter – rotfrukter – brioche

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

Sotad Fröyalax – fingerlime – jalapeño – koriander – eldad avokado – kewpiemajonäs

Hemrökt laxrygg – emulsion på äggvita och brynt smör – tryffel – friterad potatis

Varmrätter

Halstrad gös – gratinerad jordärtskockspuré – rostade lökar – gröna bönor
knaprig karljohanssvamp – rostad kycklingsky

Grillad fjällröding – forellrom – gräslökssmörsås – ugnrostad blomkål – dill – mandelpotatispuré

Grillat svenskt majskycklingbröst – rödvinssås – karljohanssvamp – rostad pumpa
rotselleri – friterad persilja – mandelpotatispuré

Oxfile Provençale – råstekta potatis – bacon – haricots verts – tomat – vitlökssmör

Citron- & rosmarinstekt lammfile – bönsallad – syltade tomater – rostad vitlökssky
jordärtskocka – getost

Helstekt kalvfile – gräddrostade rotfrukter – krispiga örter – grönsaker
rödvin- & svartpepparsky

Oxrulader – gräddsås – rostade rotfrukter – svartvinbärsgelé – potatispuré

Dessurter

Hallonsorbet – brownie – maräng

Mandelkaka – körsbär – vit chokladcrème

Havtornspannacotta – maräng – chokladcrème

Chokladcrème – hallon – pistagenötter

Varma toscäpplen – vaniljgrädde