

FÖRRÄTTER

Havskraftstjärtar grillade med espelettepeppar och grillad lime	245 kr
Maultaschen - tysk pasta, kalv, gröna bönor och smörad skaldjursbuljong	235 kr
Krabba fräsiga kroketter med koriander och svart risvinägermajonnäs	185 kr
Gåslever portvinsmarmorerad terrin med brioche och plommon	255 kr
Kalv råbiff med tryffel, parmesan, mandel och silverlök	Halv 175 kr Hel 285 kr

VARMRÄTTER

Piggvar på benet med brynt smör, pepparrot och kokt färskpotatis med brynt smör och dill	495 kr
Långa med chorizo, jalapeño, avokado och sötpotatis frites	395 kr
Gös , surkål, weissburgunder smörsås, grillad sparris och quetschkartoffeln med gryère och vitlök	415 kr
Tonfisk tataki, färsk vitkålskimchi, friterat rispapper, yuzu och cashewnötter	395 kr
Kalvfilé , hummerbéarnaisesås, grön sparris och svensk färskpotatis	495 kr
Entrecôte med Café de Parissmör och pommes frites	475 kr

DESSERTER

Mörk chokladkräm med kolasås, saltrostade mandlar och kaffeglass	130 kr
Rabarber med bakad vit choklad, kanderade valenciemandlar och rabarbersorbet	135 kr
Eaton Mess jordgubbar, maräng, grädde och kaksmulor	135 kr
Ost två sorter med marmelad och grillat bröd	145kr
Glass / sorbet – olika smaker	45 kr
Chokladtryffel	45 kr

VINTIPS | VÅR EGEN IMPORT

BUBBLOR	GLAS
2019 Sekt Pinot rosé, Dörflinger	160 kr
VITT	
2020 Ihringer Winklerberg Chardonnay Erste Lage, Dr. Heger	185 kr
2022 Gutedel, Dörflinger	150 kr
ROSÉ	
2022 Rosé Oktav Spätburgunder, Dr. Heger	160 kr
RÖTT	
2019 Ihringen Spätburgunder Ortswein, Dr. Heger	185 kr
2020 Badenweiler Römerberg Merlot, Dörflinger	185 kr



KÖKET VÄLJER

Köket sätter ihop fyra rätter av dagens bästa råvaror.
(Tre rätter och en dessert.)

695 kr/person

Dryckespaket: **595 kr/person**

Rieslingpaket: **795 kr/person**

Vänligen meddela oss om du har allergier.

