

FÖRRÄTTER

| | |
|--|---|
| Havskräftstjärtar grillade med espelettepeppar och grillad lime | 265 kr |
| Kammusslor grillade, morot, ingefära, bakad purjolök, zucchini | 225 kr |
| Krabba fräsiga kroketter med koriander och svart risvinägermajonnäs | 195 kr |
| Gåslever portvinsmarmorerad terrin med brioche och plommon | 265 kr |
| Kalv råbiff med tryffel, parmesan, mandel och silverlök | Halv 185 kr Hel 295 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, smörsås, broccolini och quetsch-kartoffeln med gruyère och vitlök | 415 kr |
| Torsk , vinäggrett på havskräftor, tomat, dragon, salicornes, fänkålsrudité, svensk färsk potatis | 410 kr |
| Kotlett på höstlamm , haricot verts, romesco, fondant potatis | 425 kr |
| Kalvfilé , hummerbéarnaisesås, broccolini och svensk färskpotatis | 495 kr |
| Entrecôte med Café de Parissmör och pommes frites | 485 kr |

DESSERTER

| | |
|---|---------------|
| Mörk chokladkräm med kolasås, saltrostade mandlar och kaffeglass | 130 kr |
| Päron , salt karamell-glass, kolasås | 135 kr |
| Hjortron med vaniljglass, vispgrädde | 155 kr |
| Ost två sorter med marmelad och grillat bröd | 145kr |
| Glass / sorbet – olika smaker | 55 kr |
| Chokladtryffel | 45 kr |

VINTIPS | VÅR EGEN IMPORT

| | |
|---|---------------|
| BUBBLOR | GLAS |
| 2019 Nobling Sekt, Dörflinger | 165 kr |
| VITT | |
| 2020 Ihringer Winklerberg Chardonnay Erste Lage, Dr. Heger | 220 kr |
| 2022 Gutedel, Dörflinger | 150 kr |
| ROSÉ | |
| 2022 Rosé Oktav Spätburgunder, Dr. Heger | 160 kr |
| RÖTT | |
| 2021 Dörflinger Spätburgunder Selektion | 200 kr |
| 2019 Novis Edition Merlot Cabernet Sauvignon, Dr Heger. | 195 kr |



KÖKET VÄLJER

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

695 kr/person

Dryckespaket: **559 kr/person**

Vänligen meddela oss om du har allergier.

