

FÖRRÄTTER

Havskräftstjärtar grillade med espelettepeppar och grillad lime	265 kr
Kammusslor grillade, jordärtskocka, shitaki och smörad svampbuljong	225 kr
Krabba frasiga krocketter 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	495 kr
Långa med chorizo, jalapeño, avokado och sötpotatis frites	395 kr
Gös , surkål, smörsås, broccolini och quetsch-kartoffeln med parmesan och villök	415 kr
Torsk , fänkål, tomat, dragon, skaldjursås och kokt färskpotatis	410 kr
Kotlett på höstlamm , haricot verts, lammsky, fondant potatis	425 kr
Kalvfilé , hummerbéarnaisesås, broccolini och kokt färskpotatis	495 kr
Entrecôte med Café de Parissmör och pommes frites	485 kr

DESSERTER

Mörk chokladkräm med kolasås, saltrostade mandlar och kaffeglass	130 kr
Citrus med mandarinsorbet och lemoncurd	135 kr
Hjortron med mandelkaka, vaniljglass och 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
2021 Nobling Sekt, Dörlflinger	180 kr
VITT	
2020 Ihringer Winklerberg Chardonnay Erste Lage, Dr. Heger	220 kr
2022 Gutedel, Dörlflinger	150 kr
2023 Grauer Burgunder, Dörlflinger	175 kr
RÖTT	
2021 Spätburgunder Selektion, Dörlflinger	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: **595 kr/person**

Vänligen meddela oss om du har allergier.

