

FÖRRÄTTER

Havskräftstjärtar grillade med espelettepeppar och grillad lime	265 kr
Kammusslor grillade, gazpacho, espelettepeppar och brunoise	225 kr
Krabba fräsiga krocketter med koriander och svart risvinägermajonnäs	195 kr
Gåslever portvinsmarmorad 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
Tonfisk Nicoise, oliver, sparris, sardeller, dragondressing	365 kr
Rödning med grön sparris, broccolini, regnbågsrom, grillad smörsås och kokt färskpotatis	395 kr
Iberico abanico, pimientos de padrons, romesco, parmesan och smashad potatis	395 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, camparigranité och lemoncurd	135 kr
Rabarber inkokt, sorbet, mandelkaka och färskost med vitchoklad	145 kr
Ost två sorter med marmelad och grillat bröd	145 kr
Glass / sorbet – olika smaker	55 kr
Chokladtryffel	45 kr

VINTIPS | VÅR EGEN IMPORT

BUBBLOR	GLAS
2021 Nobling Sekt, Dörflinger	180 kr
VITT	
2022 Ihringer Winklerberg Chardonnay Erste Lage, Dr. Heger	225 kr
2022 Gutedel, Dörflinger	150 kr
2023 Grauer Burgunder, Dörflinger	175 kr
RÖTT	
2021 Spätburgunder Selektion, Dörflinger	200 kr
2019 Novis Edition Merlot Cabernet Sauvignon, Dr Heger.	225 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.

