



## À la carte

### Förrätter:

Ört- & gingravad älgfilé / Portvinsgelé / Brunoise på picklade rotfrukter/ Pomme allumette	185:-
Kräftbrûlée / Quenell på kräfte / Gelé på fänkål och Åhus Akvavit Bakad fänkål / Brödchips	195:-
Rökt räkbisque / Sallad på gurka & rökta räkor / Dillkräm / Friterad dill	185:-
Terrine på morot / Crudité på morot & fänkål / Getostsnö / Örtolja	175:-

### Varmrätter:

Lammracks / Vitlökskräm/Sauterad svartkål med rotfrukter / Rosmarinsky Saltbakad beta	335:-
Lättrimmad hälleflundra / Blomkålskräm/Bakad purjolök / Hasselnötsvinäggret Steklök / Svartrot / Confiterad potatis	355:-
Rödvinskockt högrevs kärna/Kungsmussling/Rökt oxrilette/ Silverlök/Sötpotatispuré	325:-
Kroket x 3 Rödspettskål/ Shiitake/ Svart vitlök / Sojaemulsion Chevrée/ Rödbeta/ Valnöt/ Tryffelkräm Rostad pärlök/Amandinepotatis/ Tomat/kål	325:-

### Desserten:

Chokladmousse/ Syrlig lingonglass/ Syltade lingon/ Suraband på kola	135:-
Honung- & Valnötsglass / Baklava/ Rostade pistagenötter / Nogatin	135:-
3 x svenska ostar / Kryddbröd / Fröknäcke / Marmelad / Chutney	140:-
Gästis kaffegodis	80:-

*Köttet tillagas efter kökets rekommendationer*

*Önskar ni ert kött på annat vis, prata med kyparen*

Är du allergisk?  
Fråga oss om innehållet i maten