



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 / Crudit  på morot & fänkål / Getostsn  /  rtolja 175:-

Varmr tter:

Lammracks / Vitl kskr m/Sauterad svartk l med rotfrukter / Rosmarinsky
Saltbakad beta 335:-

L ttrimmad torskrygg / Blomk lskr m/Bakad purjol k / Hasseln tsvin grett
Stekl k / Svartrot / Confiterad potatis 355:-

R dvinskokt h grevsk rna/Kungsmussling/R kt oxrilette/
Silverl k/S tpotatispur  325:-

Krokett x 3 R dspettsk l/ Shiitake/ Svart vitl k / Sojaemulsion 325:-
Ch vre/ R dbeta/ Valn t/ Tryffelkr m
Rostad p rll k/Amandinepotatis/ Tomat/k l

Desserterts:

Chokladmousse/ Syrlig lingonglass/ Syltade lingon/Ganache/Lingon gel  135:-

Honung- & Valn tsglass / Baklava/ Rostade pistagen tter / Nogatin 135:-

3 x svenska ostar / Kryddbr d / Fr kn cke / Marmelad / Chutney 140:-

G stis kaffegodis 80:-

K ttet tillagas efter k kets rekommendationer

 nskar ni ert k tt p  annat vis, prata med kyparen

 r du allergisk?
Fr ga oss om innehållet i maten