



À la carte

Förrätt:

Ramslökssoppa/ Nässelkroket/ Syrad grädde / Morotskräm / Blommor	175:-
Smörstekt grön sparris / Ljörom/ Rostad blomkål /Citronkräm/ Brynt smöremulsion/ Friterad surdeg	185:-
Hummer- & krabbterrin/Friterad mandelpanerad pilgrimsmussla/ Kräm på färskpotatis/ Gräslök/ Crudité	195:-
Kycklingrilette/ Dillpicklad zucchini/ Vårlök/ Rädisor/ Ramslöksemulsion Balsamicoreduktion / Semibakade Vikentomater	175:-

Varmrätt:

Halstrad kummelrygg/ Örtpuré/ Nässel- & ramslöks velouté/ Vaktelägg/ Vårlök/ Primörmorötter	355:-
Ugnsbakad röding/ Matvete med primörer/ Nobissås med dragon / Fänkål/ Örtcrudité	325:-
Kalventrecôte/ Smörslungad mandelpotatis/ Rosépepparsås/ Vårprimörer Sparriskräm/ Vit sparris	325:-
Risotto med primörer/ Gräslöksvinäggrett/ 24 månaders lagrad prästost/ Skottsallad/ Örtcrudité	315:-

Dessert:

Violglass/ Makron/ Limecurd/ Sockerspiral/ Sockervadd/ Penséer	135:-
Rabarbervariation (Terrin, mousse, råhyvlad)/ Flädersglass/ Chokladstenar	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



À la carte

Starter:

Ramson soup/ Nettle croquette/ Sour cream / Carrot cream / Flowers 175:-

Green asparagus / Bleak roe/ Rosted cauliflower /Lemon cream/
Butter emulsion/ Deep fried sour dough 185:-

Lobster- & crab terrine/ Almond crusted scallop/ Potato cream / Chive/ Cruditè 195:-

Chicken rilette/ Salad/ Dill pickled zucchini/ Chive/ Horse radish/
Sugar peas/ Tomatoes 185:-

Main course:

Pan fried hake/ Potato purè/ Nettle- & ramson velouté/ Quail eggs/
Spring onion/ Spring carrots 355:-

Baked char/ Wheat berries & spring vegetables/ Tarragon emulsion /
Fennel/ Herb cruditè 325:-

Veal entrecôte/ Buttered almond potato/ Pink pepper sauce/
Asparagus cream/ White asparagus 325:-

Risotto/ Spring vegetables/ Chive vinaigrette/ Vintage Swedish cheese
Asparagus 315:-

Dessert:

Violet ice cream/ Macaron/ Limecurd/ Sugar spiral/ Cotton candy 135:-

Rhubarb variation (Terrin, mousse, planed) / Elder ice cream/ Chocolate stone 135:-

3 x Swedish cheeses / Spicy bread / Crisp bread / Marmelade / Chutney 140:-

Gästis Coffee Candy 80:-

The meat is cooked as the chef recommend

Please tell us if you want it cooked in a different way

Please tell us if you
got any food allergies .