

Förrätt/Starter

Vit sparris

Pecorino, pinjenötter & balsamicocreme

White asparagus, Pecorino, pine nuts & balsamico crème

155:-

Toast Skagen

toppad med löjrom

Toast Skagen topped with whitefish roe

165:-

Serranoskinka

Galaimelon, balsamicocrème & sommarsallad

Serrano ham, Galai melon, balsamico crème & summer lettuce

160:-

Fisk/Fish

Moules Frites

Blåmusslor, rökt sidfläsk, pommes frites & majonnäs

Moules Frites of blue mussels, smoked pork belly, French fries & mayonnaise

220:-

Smörstekt Röding

Vit sparris, pepparotscrème, färskpotatis & brynt citronsmör

Butter fried char, white asparagus, horse radish crème, potato & browned lemon butter

265:-

Vegetarisk/Vegetarian

Bönbiff med gröna ärtor

Citrussallad, sparris & ugnsbakad färskpotatis

Bean patty, citrus salad, asparagus & oven baked potato

245:-

Kött/Meat

Gödkalvsentrecôte

Ugnsbakad tomat, rödvinssky & örtsallad, ugnsbakad färskpotatis

Veal entrecôte, oven baked tomato, red wine gravy & herb salad, oven baked potato

285:-

Lammytterfilé

Grillad purjolök, & svart vitlökskräm, ugnsbakad färskpotatis

Lamb sirloin, grilled leek, & black garlic crème, oven baked potato

275:-

Ankbröst

Citrussallad, apelsin & sherryvinägersky, ugnsbakad färskpotatis

Breast of duckling, citrus salad & orange & sherry vinegar gravy, oven baked potato

265:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi tillagar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

Please ask the staff for information on food allergens - Since we are cooking à la minute we ask for Your indulgence in case of delay

Ost

Dagens ost
med fikonmarmelad

Cheese of the day with fig marmalade

60:-

Dessert

Vaniljpannacotta

Chokladströssel & halloncoulis

Vanilla pannacotta with choklad crumble & raspberry coulis

95:-

En lite mindre Crème brûlée

A little less Crème brûlée

65:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

Our own Chocolate truffle flavoured with Cointreau

45:-

Irish coffee

4 cl/6cl

110:- / 165:-

Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

Meny I

Vit sparris

Pecorino, pinjenötter & balsamicocreme

White asparagus, Pecorino, pine nuts & balsamico crème

Gödkalvsentrecôte

Ugnsbakad tomat, rödvinssky & örtsallad, ugnsbakad färskpotatis

Veal entrecôte, oven baked tomato, red wine gravy & herb salad, oven baked potato

En lite mindre Crème brûlée

A little less Crème brûlée

505:-

Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

Meny II

Serranoskinka

Galaimelon, balsamicocrème & sallad

Serrano ham, Galai melon, balsamico crème & lettuce

Smörstekt Röding

Vit sparris, pepparotscrème, färskpotatis & brynt citronsmör

Butter fried char, white asparagus, horse radish crème, potato & browned lemon butter

Vaniljpannacotta

Chokladströssel & halloncoulis

Vanilla pannacotta with choklad crumble & raspberry coulis

520:-