

MENY FÖRSLAG

FÖRRÄTT

Asiatisk råbiff salad på ponzo marinerad ryggbiff med shiitakesvamp

Rödbetsgravad lax med rå marinerade betor, hovmästarsås, kavringskrisp och picklade senapsfrön

Hummer bisque med vispad tryffelcrème fraiche och friterad schalottenlök

Toast Skagen på smörstekt bröd toppad med löjrom

Panko friterad taleggio ost med portvins kokta färska fikon och rostade valnötter (vegetarisk)

Carpaccio på kalv med rostade pinjenötter, hyvlad parmesan och rucola

Grön sparris med brynt smörhollandaise och parmesan (vegetarisk)

VARMRÄTT

Halstrad torskrygg med blomkåls pure, grillad fläskside, rostat grönkål och vierge på kalvbuljong och rödvin

Lammytterfilé med portvinssky, gräddkokta svartrötter, friterad selleri, pommes anna och picklad svamp

Entrecote med rödvinssky, bearnaise sås, tomatsallad på cocktailtomater och pomme anna

Majskyckling bröst med tryffelrisotto, ljummen semitorkad tomat salad och smörad rödvinsbuljong

Svamprisotto med friterad haloumi, grillade grönsaker och en tomat concassé

DESSERT

Havtorns parfait med färska bär och kakcrunch

Cointreau marinerade jordgubbar med vaniljglass

Vanilj panna cotta med bärkompott

Crème brulee med rårörda hjortron

Choklad brownie med färska bär och hallon couli

Fritt val bland rätterna 2-rätters 425 kr ex moms och 3-rätters 495 kr ex moms