

Meny förslag

Sotad Lax, prästostcrème, babygem, rosé, citrus, örter, krasse, surdegsflarn.

xxx

Majskyckling, spetskål, gulbeta, dragonemulsion, Vinslöv potatis, rostad och smörad kycklingfond.

xxx

Äpple, mandel, smör, vaniljsås.

Pris: 399 kr/person

Carpaccio på oxe, rostade pinjenötter, senapskål, lagrad ost,

xxx

Brässerad oxkind, röttvin, sidfläsk, morot, champinjon, örter, potatispuré.

xxx

Bakad chokladfondant, hallonsorbet.

Pris: 439 kr/person

Skagen, räkor, dill, majonnäs, gurka, stenbitsrom, surdegsbröd.

xxx

Rosastekt kalvrostbiff, bearnaise, romanesco, örter, råstekt potatis.

xxx

Citrussorbet, rostad vitchoklad, citron- och vallmokaka.

Pris: 439 kr/person

Kalvtartar, örtemulsion, frisé, rostad mandel, grillat surdeg.

xxx

Bakad Spättfilé, vitvinsås, kål, portabello, smörkokt potatis.

xxx

Kryddig chokladkaka, vaniljglass, bärkompott.

Pris: 439 kr/person

Löjrom, rödlök, smetana, citron, dill, surdegsbröd.

xxx

Oxfileé, bourgognesky, fondant, selleripuré, broccoli.

xxx

Mörk chokladganache, kola- och havsaltglass, pain au chocolat, kakaovinägrette.

Pris: 629 kr/person

Variation av betor, citronsmör, hasselnötter, örter.

xxx

Svensk ryggbiff, smörad vin- och vinägersky, pommes Anna, örtemulsion, råstekt blomkål.

xxx

Vaniljpannacotta, halloncoulis, mandel nougatin.

Pris: 489 kr/person