



Meny maj-juni

Förrätter

Smörbakad vit sparris med halstrad pilgrimsmussla, löjrom, syrad rödlök och dillfärskost	180
Råbiff med brynt smörbakad palsternacka, friterad palsternacka, soyagelé och picklad röd steklök	130
Toast Skagen med löjrom	130
Tempurafriterad majs med tryffel och brynt smör, gräslök och ostronskivling	120

Huvudrätter

Kalventrecote med färskpotatis – och fetaostterrine, grillad sparris, dragonsmör och kalvvelouté	290
Biff med potatisrösti, bearnaisesås, tomat och sallad med parmesan	285
Hällefundra med limeholladaise, smörslungad färskpotatis, rädisa, sockerärter och kräftstjärtar	280
Grillad rotselleri med jordärtskocka, krispig grönkål, tångkaviar, sallad och vinägrett	270

Dessert

Jordgubbssorbet med färska jordgubbar, brownie samt citron och – mascarponekräm	125
Pavlova med rabarbercurd, grädde och rostade hasselnötter	125
Smultronparfait med bär och brynt havresmul	120
Blodapelsinsorbet med chokladflarn och friterad minimunk	120