



Meny september

Meny 1

Tunt skivad råbiff fylld med bakad jordärtskocka, gruyère, rostade hasselnötter och krasse

Lågtempererad svensk oxfilé med potatisrösti, örtsmör, smörbakade rotfrukter samt dragon- och sherrysky

Crème brûlée med färska bär

560 kr

Meny 2

Västerbottenpanerade pilgrimsmusslor med friterad blomkål, sockerärter, butternutpumpakräm samt brynt sojasmör

Fiskgryta med handskalade räkor, musslor, saffransaioli, örtrutonger och dillslungad potatis

Mjölchokladmousse med chokladbrownie, körsbärssorbet och salt karamell

540 kr

Meny 3

Rostad pumpa och brysselkål med chèvre och honungsglaserade valnötter

Bakad blomkål med gotlandslinser, picklad kålrabbi samt vinägersky

Yoghurtbavarosie med flädergelé, sablébotten samt vinbärssorbet

510 kr