



## **Meny maj-juni**

### **Förrätter**

Sotad vit sparris med rostade hasselnötter, torkad Serrano, krispig örtsallad samt hollandaise på brynt smör 120

Löjrom på rårika med hackad rödlök, crème fraiche och citron 150

Carpaccio på gulbeta med prästostkräm, hyvlad prästost, rostade pistagenötter och krasse 120

### **Huvudrätter**

Grillad oxfilé med ramslökssmör, grön sparris, kräm på palsternacka, rostade palsternackor samt rödvinssås 300

Hälleflundra med rostad broccoli, macadamianötter, schalottenlökskräm samt vitvinssås 295

Grillad spetskål med sötpotatispuré smaksatt med chevré, saltrostade mandlar, gotlandslinser samt brynt smörvinägg 250

### **Dessert**

Sorbet på rabarber med färskostkräm samt vaniljkrisp 120

Jordgubbar med mandelkaka och vaniljglass 120

Crème brûlée med färska bär 115