



Meny Jan-feb

Förrätter:

Foie Gras terrine med äppelchutney, rostad brioche samt äppelgele 125:-

Pilgrimsmussla med blomkålskräm, rostade pinjenötter, brynt apelsinsmör samt blomkål 135 :-

Vegetarisk rårika med tångkaviar, kräm på lagrad grådöost samt rödlök 125:-

Varmrätter:

Hängmörad entrecote med schalottenlöksky, vispat kryddsmör med vitlök, chevreost, 300 :-
pommes fondant samt franska bönor

Röding med vaniljsmörsås, forellrom, jordärtskockscreme, bakad svartrot och morot 285 :-

Friterad tofu i äpple- chiliglaze med calvadossås, picklat äpple samt rostad sötpotatis 250 :-

Desserter:

Hjortronbavaroise med vit chokladkräm samt hjortronsorbet 160:-

Blåbärssuffle med cremefraichesorbet 145:-

Ostar från Murbo Annas med tillbehör 130:-