



Meny Mars

Förrätter:

Råbiff med palsternackschips, Gruyereostcremé, saltbakade rödbetor och syrad silverlök 125:-

Pilgrims mussla 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 calvadosås, picklat äpple samt rostad sötpotatis 250 :-

Desserter:

Hjortronbavaroise med vit chokladkräm samt hjortronsorbet 160:-

Lemoncurdglass med bärkaka, färska hallon och marängar 145:-

Ostar från Murbo Annas med tillbehör 130:-