



Meny januari-februari

Förrätt

Oxfilé carpaccio med kronärtskocka, parmesanskräm, rostade pinjenötter, rucolasallad och olivolja 145:-

Rökt lax med senapskräm, picklad fänkål, forellrom, friterad surdeg och dillolja 145:-

Gräddstuvade kantareller på smörstekt surdegtoast, lagrad cheddar, picklad rödlök och krasse 125:-

Varmrätt

Ankbröst med apelsinglaserade svartrötter, rostad pumpa, skogschampinjon, schalottenlökspuré och portvinsås 345:-

Gösfilé med hummerveloté, stuvad kålrabbi, friterade trattkantareller och skaldjurskroketter 325:-

Friterad getost med honungsrostade rödbetor, shiitakesvamp, endive, dragonemulsion, rostade hasselnötter och brynt smör 285:-

Dessert

Dulcheymousse med björnbärssorbet, maräng och brynt smörsmul 135:-

Crème brûlée med hallonsorbet, färska hallon och atsinakrasse 125:-

Kardemummaglass med äppelkompott och vallmokaka 125:-