

MENY MADAME

VIT SPARRIS

Grillad sparris, smörskum och rostad mandel.

Rosted asparagus, butter and roasted almonds.

Sandahl Riesling "Bella Sunrise"

RÖDING

Eldad med skaldjurssås, forellrom, färskpotatis, vårlök och bönor.

Charred char, sauce of shellfish, trout, potatoes, spring onion and beans.

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

CHOKLADFONDANT

Citruskräm, pistage och vaniljglass.

Chocolate fondant, citrus curd, pistachios and vanilla ice cream

Domaine Cazes Banyuls Rimage Les Clos de Pauilles

3-RÄTTER 485 kr

Vinpaket/wine pairing 343 kr

2-RÄTTER FÖRRÄTT 385 kr

Vinpaket/wine pairing 247 kr

2-RÄTTER DESSERT 365 kr

Vinpaket/wine pairing 231 kr

MENY

ST. GERMAIN

PILGRIMSMUSSLA

Persiljekräm, brynt smör, russin, hasselnötter och citron.

Scallops with parsnip, hazelnuts, rasins, lemon in browned butter.

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

ENTRECÔTE

Från 20 per. byts Entrecôte mot helstekt Ryggbiff.

Café-de-Paris-smör, steksky, tomat- och löksallad och pommes frites.

Café-de-Paris-butter, gravy, tomatoe-and onion salad with french fries.

Charles Smith Wines of Substance Vino Rosso

RABARBER

Rabarberbavaroise med jordgubbssorbet och citronkaka.

Rhubarb bavaroise with sorbet of strawberries and lemon cake.

Mauro Sebaste Moscato d'Ásti

3-RÄTTER 595 kr

Vinpaket/wine pairing 350 kr

2-RÄTTER FÖRRÄTT 485 kr

Vinpaket/wine pairing 250 kr

2-RÄTTER DESSERT 445 kr

Vinpaket/wine pairing 215 kr

A LA MENY CAMPAGNE

HJÄRTSALLAD

Grillad sallad med broccoli, grönkålspesto, tegelost och rostat surdegsbröd.

*Roasted gem salad with broccoli, pesto of kale, local cheese and
toasted sourdough bread.*

Kuentz-bas pinot gris tradition eko

JORDÄRTSKOCKA

Rostad med kräm på jordärtskocka, brynt smör, äpple och tryffel.

Jerusalem artichoke roasted with cream, browned butter, apple and truffle.

Bouchard père & Fils la vignée pinot noir

RABARBER

Rabarberbavaroise med jordgubbssorbet och citronkaka.

Rhubarb bavaroise with sorbet of strawberries and lemon cake.

Mauro Sebaste Moscato d'Ásti

3-RÄTTER 409 kr

Vinpaket/wine pairing 374 kr

2-RÄTTER FÖRRÄTT 289 kr

Vinpaket/wine pairing 274 kr

2-RÄTTER DESSERT 310 kr

Vinpaket/wine pairing 239 kr

MENY PRINTEMPS

VIT SPARRIS

Grillad sparris, smörskum och rostad mandel.

Rosted asparagus, butter and roasted almonds.

Sandahl Riesling "Bella Sunrise"

PILGRIMSMUSSLA

Persiljekräm, brynt smör, russin, hasselnötter och citron.

Scallops with parsnip, hazelnuts, rasins, lemon in browned butter.

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

RÖDING

Eldad med skaldjurssås, forellrom, färskpotatis, vårlök och bönor.

Charred char, sauce of shellfish, trout, potatoes, spring onion and beans.

Bouchard Père & Fils Mâcon-Lugny Saint-Pierre

RABARBER

Rabarberbavaroise med jordgubbssorbet och citronkaka.

Rhubarb bavaroise with sorbet of strawberries and lemon cake.

Mauro Sebaste Moscato d'Asti

4-RÄTTER 625 kr

Vinpaket/ wine pairing 482 kr

PLAT DU JOUR

PLAT DU JOUR

Dagens tallrik.

Meddelas 1-2 veckor i förväg.

175 kr

Alt.2

PLAT DU JOUR

Dagens tallrik inkl. kvällens dessert & kaffe.

Meddelas 1-2 veckor i förväg.

275 kr

Alla priser är inklusive moms.