

Festmeny höst & vinter

Förrätter	exkl /inkl moms
Hummersoppa med västerbottenfylld lökmuffin	144/162
Örtrullad laxrygg med gulbetor, dill & pepparrotssallad	124/139
Hemrökt röding med forellrom gräslökspuré, rödlök & rostad kavring	144/163
Karl-Johan svampsoppa med taleggio, friterad broccoli & brioche	124/139
Konjaksbakad anklever med fikonsallad, sherrysirap med liten brioche	144/163
Halstrad renfilé med västerbottendressing, rostade valnötter, knaperstekt ostronskivling	163/198

Varmrätter

Smörstekt torskrygg med bakade tomater citron och hummerreduktion samt potatispure smaksatt med pepparrot.	249/284
Ankbröst med savoykålsrulle fylld med rödkål, sidfläsk. Rödvinssås samt potatisbakelse.	234/278
Färserad vildsvisballotine m rostad shiitake-svamp, timjansky och rotsellerikaka.	234/262
Helstekt kalv med sauterad brysselkål, sidfläsk, skogschampinjoner rödvinssås samt gräslökspuré.	234/262
Hjortracks potatis/kålrotsråraka, sky med smak av rostad ostronskivling, råörda havtorn.	254/284

Festmeny höst & vinter

Mellanrätter	exkl /inkl moms
Taleggio med syltad grön tomat på danskt rågbröd	113/138
Valdeon en pastöriserad ko- och getmjölksost från Spanien, membrillo samt sotat bröd	113/138
Cecina de León Torkat och rökt nötytterlår från Leon i Spanien, som ekträdsrökts. Serveras med tomat, mangold- och olivpaj	113/138
Basilika- & pinjenötstärte med ugnsbakad plommontomat, rostad prosciutto och balsamico	113/138
Sotat ankbröst selleri/gräslökscreme, citrussallad samt mandarinsmörsås	113/138

Desserter

Chokladtryffel eller petit four	31/35 st
Vanilj & Chablisinkokt päron med ädelostmousse & fikonmarmelad.	102/114
Mjökchokladcreme med mandelglass & havtornsgelé.	113/129
Chokladfondant med chilifudge, hjortronsorbet samt kanderade pistaschnötter.	113/129
Chokladrulltårta med pecanglass och inlagda körsbär.	102/114
Kolapaj med rårörda lingon och tonkabönsglass.	113/127