

# Festmeny vår & sommar

Förrätter	exkl/ inkl moms
Blåmusselsoppa med sallad på musselkött, sparris, dill och vårlökscreme samt liten brioche.	124 /139
Wästerbottenbrülee med gräslök, löjrom och rostat kavringsflarn.	175 /196
Halstrade pilgrimsmusslor med mango, bönor, gurka och syrlig sötpotatiscreme.	163/183
Laxtartar m äpple, kapis, schalottenlöskompott, dilldijonnäs, hembakat rågbröd.	124/139
Sotat ankröst med pannacotta på sparris, citrus & honungsvinegrätt.	148 /166
Varmrätter	
Rimmad sejrygg m rostad tomatsky, kantareller, inkokt endive och puré smaksatt med ramslök.	215 /241
Mousseline på torsk & kräftor, bakad i savoykål på en bädd av rostad pumpa, morot och sidfläsk, serveras med en sparris beurre blanc.	249 /278
Rostbiff och korv av lamm med rostad vitlökssky, bakad svartrot, knippmorötter, sugersnaps och salviacreme.	215 /241
Gödkalvsentrecôte med fikonsky och dragoncreme, serveras med ljummen sallad på färskpotatis, spenat, mangold samt primörmorot	237/265
Vildsvinsytterfilé med smörstekta kantareller, enbärssky, rårörda björnbär samt blomkålspuré	237/265

# Festmeny vår & sommar

Mellanrätter	exkl / inkl moms
Taleggio med syltad grön tomat på danskt rågbröd.	113/127
Valdeon en pastöriserad ko och getmjölksost från Spanien, membrillo samt sotat bröd.	113/127
Cecina de León Torkat och rökt nötytterlår från Leon i Spanien, som eksträdsrökts. Serveras med tomat, mangold och olivpaj.	113/127
Basilika & pinjenötstärte med ugnsbakad plommontomat, rostad prosciutto och balsamico	113/127
Sotat ankbröst selleri/gräslökscreme, citrussallad samt mandarinsmörsås	113/127
Desserter	
Chokladtryffel eller petit four	31/35 st
Citrontartlett med hallon & lakritsparfait.	97/109
Inkokt ananas med mandelskorpa och passionsfruktscreme.	97/109
Bakad chokladcheesecake med marinerade jordgubbar och vaniljcreme fraiche.	102 /114
Rabarbersoppa med flädersorbet och hasselnöts toppar.	102 /114
Mascaronemousse med smak av vit choklad & citronmeliss, rabarber & vaniljkompott samt honungsrostade valnötter.	113/127