



FÖRRÄTTER/STARTERS

Gravad Hjort med variation på jordärtskocka & Hällestadsvamp 145:-
Cured Venison with a variation of jerusalem artichokes & Hällestad mushrooms

Havskräftsoppa med kallrökt lax & dillfärskost 155:-
Crayfish soup with cold smoked Salmon & dill cream cheese

Ports Skagenröra med löjrom, surdegskrutong, citron & dill 165:-
Ports Skagen with bleak roe, sourdough crouton, lemon & dill

VARMRÄTTER/MAINS

Rosastekt ankbröst med höstsvampar & sesamstekt savoykål 275:-
Pan fried Duck breast with autumn mushrooms & sesame fried savoy cabbage

Potatisgnocchi, variation på pumpa, getost & brynt salviasmör 205:-
Potato gnocchi, variation of pumpkin, goats cheese & browned sage butter

Lättrimmad torskrygg med variation på blomkål, pepparrot & forellrom 285:-
Lightly cured fillet of Cod with a variation of cauliflower, horseradish & rainbow trout roe

Smörbrynt Ryggbiff "56*C" med lökar, timjan & rödvin 265:-
*Butter fried Sirloin of Beef "56*C" with onions, thyme & red wine*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Äppletarte med mandel & vaniljglass 105:-
Apple tarte with almond & vanilla ice cream

Brynt choklad med havtorn & hjortron 125:-
Browned chocolate with sea buckthorn & cloudberrries

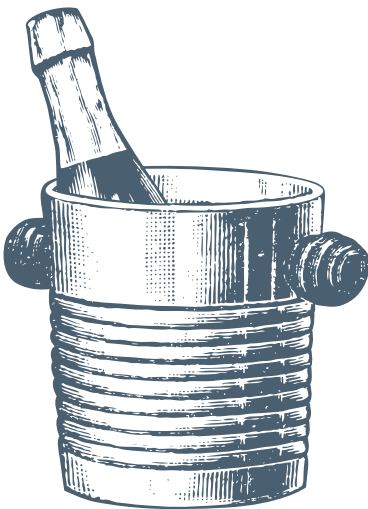
Crème brûlée 75:-

Tryfflar från Österlenchoklad 75:-/2st
Truffles from Österlenchoklad

Kvällens ostar med husets marmelad & hårt bröd 135:-
Cheeses with homemade marmalade & crisp bread

OYSTER & CHAMPAGNE

Ostron, fine de claire, schalottenlöksvinegrette & tabasco
Oysters, fine de claire, served with a onion vinaigrette & Tabasco
35:-/st (pce)



ETT GLAS CHAMPAGNE

A glass of champagne
125:-

