



## OYSTER & CHAMPAGNE

**Ostron, Fine de Claire, tabasco & schalottenlök**

*Oysters, Fine de Claire, tabasco & shallots*

35:-/st (pce)

**Ett glas champagne**

*A glass of champagne*

125:-

## FÖRRÄTTER/STARTERS

**Gravad Hjort med variation på  
jordärtskocka & Hällestadsvamp**

*Cured Venison with a variation of  
jerusalem artichokes  
& Hällestad mushrooms*

**Havskräftsoppa med kallrökt lax & dillfärskost**

*Crayfish soup with cold smoked Salmon & dill cream cheese*

**Ports Skagenröra med löjrom, surdegskrutong,  
citron & dill**

*Ports Skagen with bleak roe, sourdough crouton, lemon & dill*

## VARMRÄTTER/MAINS

**Rosastekt ankbröst med höstsvampar &  
sesamstekt savoykål**

*Pan fried Duck breast with autumn mushrooms &  
sesame fried savoy cabbage*

**Potatisgnocchi, variation på pumpa, getost &  
brynt salviasmör**

*Potato gnocchi, variation of pumpkin, goats cheese &  
browned sage butter*

**Lättrimmad torskrygg med variation på  
blomkål, pepparrot & forellrom**

*Lightly cured fillet of Cod with a variation of cauliflower,  
horseradish & rainbow trout roe*

**Smörbrynt Ryggbiff "56\*C" med lökar,  
timjan & rödvin**

*Butter fried Sirloin of Beef "56\*C" with onions,  
thyme & red wine*

## DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

**Äppletarte med mandel & vaniljglass**

*Apple tarte with almond & vanilla ice cream*

**Brynt choklad med havtorn & hjortron**

*Browned chocolate with sea buckthorn & cloudberry*

**Crème brûlée**

**Tryfflar från Österlenchoklad**

*Truffles from Österlenchocolate*

**Kvällens ostar med husets marmelad & hårt bröd**

*Cheeses with homemade marmalade & crisp bread*