



FÖRRÄTTER/STARTERS

Varmrökt hjort med variation på rotselleri, rostad hasselnöt & dragon 155:-
Smoked Venison with a variation of celeriac, roasted hazelnuts & tarragon

Blomkålssoppa med pilgrimsmussla och vintertryffel 145:-
Cauliflower soup with scallop and winter truffle

Ports Skagenröra ”2017” kålrabbi, citron och dill 165:-
Ports Skagen ”2017” kohlrabi, lemon and dill

VARMRÄTTER/MAINS

Pepparstek Ankbröst med palsternacka & vinbärsglaserad rödbeta 275:-
Peppered Duck breast with parsnips & blackcurrant glazed beetroot

Risotto med variation jordärtskocka & grönkål 205:-
Risotto with a variation of Jerusalem artichokes & kale

Bakad Röding med Hällestadsvamp, dillglaserad fänkål och vitvinsås 265:-
Baked Trout with Hällestad mushrooms, dill glazed fennel and white wine sauce

Smörbrynt Ryggbiff ”56°C” med rostad svartrot, vinterlök och timjan 275:-
Butter fried Sirloin of Beef ”56°C” with roasted salsify, winter onion and thyme

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Mandelkaka med päronkompott, vaniljglass & rosmarinkola 105:-
Almond cake with pear compote, vanilla ice cream & rosemary toffee sauce

Brynt choklad med havtorn & hjortron 125:-
Browned Chocolate mousse with sea buckthorn & cloudberry

Creme brulé 75:-

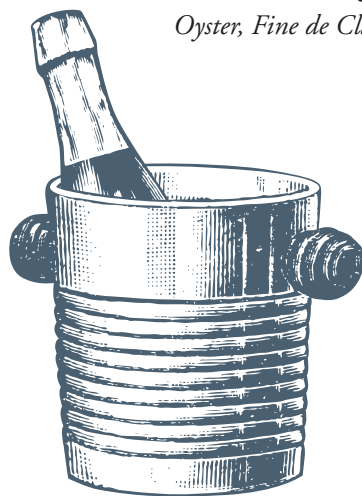
Våran egen chokladtryffel 35:-/st
Our chocolate truffle

Ostar med marmelad och hårt bröd 135:-
Cheeses with marmelade and crisp bread

OYSTER & CHAMPAGNE

Moules mariniere, vinkokta musslor med vitlök och persilja 195:-
Moules mariniere, wine cooked mussels with garlic and parsley

Ostron, Fine de Claire, tabasco och schalottenlök 35:-/st
Oyster, Fine de Claire, tabasco and shallots



ETT GLAS CHAMPAGNE

A glass of champagne
125:-

