



FÖRRÄTTER/STARTERS

**Klassisk Creme Ninon
med kallrökt lax & ägg 63°C** 125:-
Classic Creme Ninon with cured salmon & egg 63°C

**Ports Skagenröra med stenbitsrom,
dill & surdegskrutonger** 145:-
*Ports Skagenröra with lumpfish roe,
dill & sourdough croutons*

**Inkocht vit sparris med skånsk spickeskinka,
rökt yzudemulsion & trädgårdsörter** 155:-
*Poached white asparagus with skånsk cured ham,
smoked yuzu emulsion & garden herbs*

VARMRÄTTER/MAINS

**Helgrillad ryggbiff 56°C med bakade tomater,
kronärtskockskräm & svartpepparsky** 265:-
*Whole grilled sirloin of beef 56°C with baked tomatoes,
artichoke creme & black pepper jus*

**Tupp från Tockafarmen med råstekt sparris,
ramslöksolja och brynt citronsky** 275:-
*Rooster from Tockafarmen with fried asparagus,
ramson oil and browned lemon jus*

**Pocherad Kungsflundra med vitvinsås,
forellrom, morötter och pepparrot** 255:-
*Poached Plaice with white wine sauce, trout roe,
seasonal carrots and horseradish*

**Kolgrillade betor med getostkräm,
kikärtor, couscous och röd ängsyra** 205:-
*Charcoal grilled beetroot with goats cheese creme,
chickpeas, couscous and red chard*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Rabarberpaj med italiensk maräng & lakrits 105:-
Rhubarb tart with italian meringue & licorice

Citronfromage med lättvispad grädde & hallon 95:-
*Lemon fromage with lightly whipped cream
and raspberries*

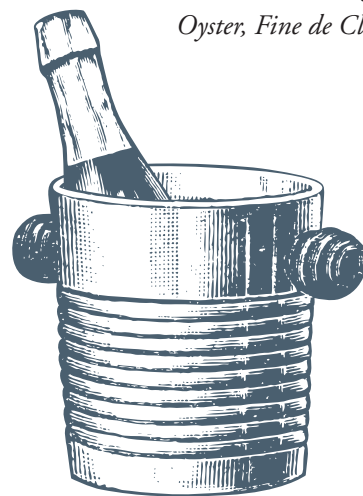
**Chokladkaka med vaniljglass,
hasselnötter & karamelliserade popcorn** 125:-
*Chocolate cake with vanilla ice cream,
hazelnuts & caramelised popcorn*

**Kvällens ostar med husets marmelad
& hårt bröd** 145:-
Cheeses with our own marmelade & crackers

OYSTER & CHAMPAGNE

Moules marinere, vinkokta musslor med vitlök och persilja
195:-
Moules marinere, 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:-

