



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

**Varmrökt hjort med variation på rotselleri,
rostad hasselnöt & dragon**

*Smoked Venison with a variation of celeriac,
roasted hazelnuts & tarragon*

**Blomkålssoppa med pilgrimsmussla
och vintertryffel**

Cauliflower soup with scallop and winter truffle

**Ports Skagenröra "2017" kålrabbi,
citron och dill**

Ports Skagen "2017" kohlrabi, lemon and dill

VARMRÄTTER/MAINS

**Pepparstek Ankröst med palsternacka
& vinbärsglaserad rödbeta**

*Peppered Duck breast with parsnips
& blackcurrant glazed beetroot*

Risotto med variation jordärtskocka & grönkål

*Risotto with a variation of Jerusalem artichokes
& kale*

**Bakad Röding med Hällestadvamp,
dillglaserad fänkål och vitvinssås**

*Baked Trout with Hällestad mushrooms,
dill glazed fennel and white wine sauce*

**Smörbrynt Ryggbiff "56°C"
med rostad svartrot, vinterlök och timjan**

*Butter fried Sirloin of Beef "56°C"
with roasted salsify, winter onion and thyme*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

**Mandelkaka med päronkompott,
vaniljglass & rosmarinkola**

*Almond cake with pear compote,
vanilla ice cream & rosemary toffee sauce*

Brynt choklad med havtorn & hjortron

*Browned Chocolate mousse
with sea buckthorn & cloudberry*

Creme brûlée

Ostar med marmelad och hårt bröd

Cheeses with marmelade and crisp bread