



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

**Klassisk Creme Ninon
med kallrökt lax & ägg 63°C**

*Classic Creme Ninon
with cured salmon & egg 63°C*

**Ports Skagenröra med stenbitsrom,
dill & surdegskrutonger**

*Ports Skagenröra with lumpfish roe,
dill & sourdough croutons*

**Inkokt vit sparris med skånsk spickeskinka,
rökt yzueulsion & trädgårdsörter**

*Poached white asparagus with skånsk cured ham,
smoked yuzu emulsion & garden herbs*

VARMRÄTTER/MAINS

**Helgrillad ryggbiff 56°C med bakade tomater,
kronärtskockskräm & svartpepparsky**

*Whole grilled sirloin of beef 56°C with baked tomatoes,
artichoke creme & black pepper jus*

**Tupp från Tockafarmen med råsteckt sparris,
ramslöksolja och brynt citronsky**

*Rooster from Tockafarmen with fried asparagus,
ramson oil and browned lemon jus*

**Pocherad Kungsflundra med vitvinssås,
forellrom, morötter och pepparrot**

*Poached Plaice with white wine sauce, trout roe,
seasonal carrots and horseradish*

**Kolgrillade betor med getostkräm,
kikärter, couscous och röd ängsyra**

*Charcoal grilled beetroot with goats cheese creme,
chickpeas, couscous and red chard*

DESSERTER&OST/DESSERTS&CHEESE

Rabarberpaj med italiensk maräng & lakrits

Rhubarb tart with italian meringue & licorice

Citronfromage med lättvispad grädde & hallon

*Lemon fromage with lightly whipped cream
and raspberries*

**Chokladkaka med vaniljglass,
hasselnötter & karamelliserade popcorn**

*Chocolate cake with vanilla ice cream,
hazelnuts & caramelised popcorn*

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

Cheeses with our own marmelade & crackers