



## OYSTERS & CHAMPAGNE

### Ostron med citron, tabasco & mignonette

*Oysters with lemon, tabasco & mignonette*

35/st

### Dagens champagne

*Champagne of the day*

## FÖRRÄTTER/STARTERS

### Langos med skagenräka, syrad grädde & forellrom

*Fried langos with shrimp, sour cream & trout roe*

### Lättgravad lax med syltad fänkål, vichyssoiseskum, forellrom & krispiga citrusmuler

*Lightly cured salmon with pickled fennel, vichyssoise foam, trout roe & crispy citrus crumbs*

### Råbiff på oxinnanlår med fermenterad champinjonkräm, Gryère & krispig schalottenlök

*Beef tartare with fermented mushroom crème, Gryère & crispy onions*

### Bakat skånskt lantägg med färsk, riven tryffel, gräslöksmajonnäs, stekt kejsarhatt & krutonger

*Baked egg with grated truffle, chive mayonnaise, fried mushroom & croutons*

## VARMRÄTTER/MAINS

### Kryddstekt kalvrygg på krämig spetskål med krispiga lökringar & rödvinsky

*Whole grilled sirloin of veal with creamy kale, crispy onion rings & redwine jus*

### 'Coq au Vin' grillat kycklingbröst från Bjäre & ragu på lår med smörstekt Hällestad svamp, sidfläsk & silverlök

*'Coq au Vin' grilled chicken breast & chicken thigh ragu with butter fried mushrooms, bacon & silver onions*

### Ångad röding på hyvlad fänkål, syltad schalottenlök & beurre blanc smaksatt med Arenkhakaviar

*Steamed cod with fennel, beurre blanc flavored with Arenkba kaviar*

### Ångad torskrygg på rostad brioche med hummerhollandaise, stekt rotselleri & spenat

*Steamed cod with toasted brioche, lobster hollandaise, fried celeriac & spinach*

### Rostad blomkål med kräm på smörbönor, friterad svartkål & vinaigrette på Valenciamandel

*Roasted cauliflower with white bean crème, fried salsify & vinaigrette with Valencia almond*

## DESSERTER & OST / DESSERTS & CHEESE

### Vit chokladmousse fylld med mango och passionsfrukt, mangosorbet & yoghurtmaräng

*White chocolate mousse with a mango- & passionfruit filling, mango sorbet & yogurt meringue*

### Sorbet på Österlenäpplen med rosmarinmaräng, vaniljkräm & kaksmulor

*Sorbet made from Österlen apples with rosemary meringue, vanilla cream & cookie crumbs*

### Kvällens ostar serveras med marmelad & fröknäcke

*Cheeses of the evening, marmalade & hardbread*

### Klassisk Crème Brulée

*Classic Crème Brulée*