



Säsongsmeny



Långbakad rödbeta *Slow baked beetroot*

Dragonkräm, björnbär, Wrångebäckstost,
färska enbär och trädgårdssyra

*Tarragon cream, blackberries, Wrångebäck cheese,
fresh juniper berries and garden sorrel*

TILLINGHAM PÉTILLANT ROSÉ



Ankbröst à l'orange *Duck breast à l'orange*

Lins- och lökragu, sidfläsk, grönkål och potatiskrokett

*Lentil and onion ragout, pork belly,
kale and potato croquette*

CHÂTEAU BARRAIL DU BLANC ST-EMILION GRAND CRU 2015



Criollo *Criollo*

Brownie, smörkola, chokladkräm,
havtornsglass och puffat bovete

*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
sea buckthorn ice cream and puffed buckwheat*

PESQUIÉ MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 395

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.



Säsongsmeny



Långbakad rödbeta *Slow baked beetroot*

Dragonkräm, björnbär, Wrångebäckstost,
färska enbär och trädgårdssyra

*Tarragon cream, blackberries, Wrångebäck cheese,
fresh juniper berries and garden sorrel*

TILLINGHAM PÉTILLANT ROSÉ



Ankbröst à l'orange *Duck breast à l'orange*

Lins- och lökragu, sidfläsk, grönkål och potatiskrokett

*Lentil and onion ragout, pork belly,
kale and potato croquette*

CHÂTEAU BARRAIL DU BLANC ST-EMILION GRAND CRU 2015



Criollo *Criollo*

Brownie, smörkola, chokladkräm,
havtornsglass och puffat bovete

*Brownie, butterscotch, chocolate cream,
sea buckthorn ice cream and puffed buckwheat*

PESQUIÉ MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2017

MENY 595 | DRYCKESPAKET 395

Vänligen meddela eventuella allergier.
Please communicate any allergies to the staff.