



Säsongsmeny



Pilgrimsmussla *Scallop*

Pilgrimsmussla med äpple, rökt majonnäs,
pepparrot, kavring och melass smör

*Scallop, apple, smoked mayonnaise, horseradish,
breadcrumbs and molasses butter*

DANIEL-ETIENNE DEFAIX CHABLIS VIEILLES VIGNES 2018



Rådjursinnanlår *Venison top side*

Rådjursinnanlår med karamelliserad lök, karljo-
hansvampskräm, tryffel, syltade kantareller samt ragu
med rökt oxmärg

*Venison top side with caramelized onions, truffles, pickled
chanterelles, cep mushroom cream and a smoked beef
marrow stew*

CHATEAU PICQUE CAILLOU PESSAC-LÉOGNAN 2017



Sabayonne *Sabayonne*

Sabayonne med hjortron, citronglass, enbär,
apelsin och brynt smör

*Sabayonne with cloudberries, lemon ice cream,
juniper berries, orange and browned butter*

VIDAL-FLERY MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2020

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

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



Säsongsmeny



Pilgrimsmussla *Scallop*

Pilgrimsmussla med äpple, rökt majonnäs,
pepparrot, kavring och melass smör

*Scallop, apple, smoked mayonnaise, horseradish,
breadcrumbs and molasses butter*

DANIEL-ETIENNE DEFAIX CHABLIS VIEILLES VIGNES 2018



Rådjursinnanlår *Venison top side*

Rådjursinnanlår med karamelliserad lök, karljo-
hansvampskräm, tryffel, syltade kantareller samt ragu
med rökt oxmärg

*Venison top side with caramelized onions, truffles, pickled
chanterelles, cep mushroom cream and a smoked beef
marrow stew*

CHATEAU PICQUE CAILLOU PESSAC-LÉOGNAN 2017



Sabayonne *Sabayonne*

Sabayonne med hjortron, citronglass, enbär,
apelsin och brynt smör

*Sabayonne with cloudberries, lemon ice cream,
juniper berries, orange and browned butter*

VIDAL-FLERY MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2020

MENY 595 | DRYCKESPAKET 450

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