



Säsongsmeny

Röding

Char

Bakad röding med färsk stenbitsrom, rökt blomkål, syltad lök och dill

Baked char with fresh lumpfish roe, smoked cauliflower, pickled onions and dill

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2021

Kalvfilé

Fillet of Veal

Kalvfilé och friterad bräss med bakad färsk lök, ramlök, ragu på oxmärg samt persilja och potatisbakelse

Fillet of Veal and deep-fried bras with baked fresh onions, ramson, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

E.GUIGAL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017 | 195/ 875

Myskmadra

Woodruff

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass smaksatt med myskmadra, färska jordgubbar och karamellcrumble

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Woodruff, strawberries and caramel crumble

SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI 2020 | 95/GLAS

MENY 695 | DRYCKESPAKET 450

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



Säsongsmeny

Röding

Char

Bakad röding med färsk stenbitsrom, rökt blomkål, syltad lök och dill

Baked char with fresh lumpfish roe, smoked cauliflower, pickled onions and dill

DOM. DES GRANDES PERRIERÈS SANCERRE 2021

Kalvfilé

Fillet of Veal

Kalvfilé och friterad bräss med bakad färsk lök, ramlök, ragu på oxmärg samt persilja och potatisbakelse

Fillet of Veal and deep-fried bras with baked fresh onions, ramson, ragout on beef marrow with parsley- and potato cake

E.GUIGAL CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2017 | 195/ 875

Myskmadra

Woodruff

Rabarber- och jordgubbskompott med punchgrädde, glass smaksatt med myskmadra, färska jordgubbar och karamellcrumble

Rhubarb and strawberry compote with punch cream, ice cream flavored with Woodruff, strawberries and caramel crumble

SANTO STEFANO MOSCATO D'ASTI 2020 | 95/GLAS

MENY 695 | DRYCKESPAKET 450

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