

Förrätter

Bondbönsoppa med kräftstjärter 94 kr
Broad bean soup with crayfish

Dryckesrekommendation:
Château de Seguin eller varför inte en öl.

Rödbeta med persiljesmör och
rökt sidfläsk 78 kr
Beetroot with parsley butter and bacon

Dryckesrekommendation:
Mirrasou Pinot Noir

Svampsallad med ruccola och
parmesan 75 kr
Mushroom salad with rocket and
parmesan

Dryckesrekommendation:
Artisan 's Blend

Varmrätter

Röding med örtpotatis och brynt smör 198 kr
Trout with herb potato and browned butter

Dryckesrekommendation:
Chablis Laroche

Fläskrygg med rostade rotfrukter och rödvinssås 190 kr
Pork loins with roasted vegetables and redwinesauce

Dryckesrekommendation:
Temptation Zinfandel
Jules Muller Gewurtztraminer Réserve

Lammytterfilé med honungsglacerade småpotatis och svampsås 205 kr
Lamb with honey glazed potatoes and mushroom sauce

Dryckesrekommendation:
Mc Williams Hanwood Estate

Desserten

Äppelkaka med vaniljsås 68 kr
Apple cake with vanilla sauce

Yoghurt pannacotta med hjortron 75 kr
Yoghurt pannacotta with cloudberries

Choklad och hallon 75 kr
Chocolate and raspberries