



FÖRRÄTTER

REGNBÅGSLAX 195 KR

Eldad regnbågslax, brynt smör, svensk ärtsoja, friterat bovete, kålrabbi, dillemulsion & picklade senapsfrön

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 155 KR

Jordärtskocka, kräm på Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök
lägg till rökt renhjärta +35 kr

OSTRON 65 KR/ST

Mignonette & citronklyfta

POTATIS & LÖJROM 265 KR

Kräm på King Edward-potatis, syrad grädde, löjrom från Kalix, krispig potatis & dill

GRILLAT RENHJÄRTA 185 KR

Bakad scharlottenlök, savoykål, picklade sesamfrön, vilda bär och soya.

RÅBIFF 225 KR

Kalvinnanlår, gravad och rökt äggula, talgmajonnäs, friterad lök, senapskrasse & kaprisbär

ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 195 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD GÖS 365 KR

Blomkålspurè, mangold, rökt musselsås, marconamandel, svartkål & potatispurè

KANTARELLRISOTTO 265 KR

Carnaroliris, kantareller, parmesan, hasselnötter från Piemonte, salviagremolata & endivesallad

WIENERSCHNITZEL 315 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

CHEESEBURGARE 245 KR

Högrek & bringa, cheddar från Vaddö, sauterade chilies, sweet & sour vitlöksmajonnäs & pommes frites

BRÄSERAD GRISKIND 335 KR

Örtbakad spetskål, persilje- och timjanemulsion, sprött bröd, picklad lök & jordärtskockspurè

RÖDING FRÅN LANDÖN 375 KR

Smörstekt savoykål, skaldjursås, forellrom, vichyssoise skum med smörstektpotatis

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE 395 KR

Grillad citron

LAMMROSTBIFF 375 KR

Grillad citron

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides

DESSERTER

CHOKLAD & KAMELL 125 KR

Mörk chokladbrownie, karamelliserade jordnötter, salt karamellglass & kryddig varm chokladsås

NYGRÄDDAD KÖRSBÄRSPAJ 105 KR

Körsbär, havrecrumble & vaniljglass

BAKED ALASKA 135 KR

Lavendelparfait, italiensk maräng, vulkansocker, hallon & Cointreau

CRÈME BRÛLÉE 125 KR

Klassisk med vaniljstång

CHOKLADTRYFFEL 45 KR

Med Maldonsalt

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälstånd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal - vi berättar gärna mer! Meddela oss gärna även om du har några allergier.

CHEF'S CHOICE

RÅBIFF

Kalvinnanlår,gravad och rökt äggula, talgmajonäs, friterad lök, senapskrasse & Kaprisbär

BAKAD GÖS

Blomkålspurè, mangold, rökt musselsås, marconamandel, svartkål & potatispurè

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

65 KR/ST

BEARNAISESÅS

POMMES FRITES

RÖDVINSSÅS

SIDE SALLAD

POTATISPURÉ

RÖKT MUSSELSÅS