

Ruben.

Julmiddag i sju serveringar
26/II - 20/II

Fördrink

JULÄPPLE - *Äpple, clementin, nejlika, ingefära & anis*
(Lägg till 2cl gin för 70kr)

Snacks

PETIT CHOUX - *Ostkräm, ingefära & Almnäs tegel*
TARTLETTE - *Löjrom, citron, dill & syrad grädde*
POCHERAT OSTRON - *Jalapeño, grillad grädde & vit soja*

Snacks två

FRASIG KRONÄRTSKOCKA - *Citronsabayonne*

Förrätt

BRYSELKÅL - *Rotsellerikräm, svart vitlök, fermenterad citron & rostad mandel*

Förrätt två

HAVSKRÄFTA - *Krispig polenta, majs, chili & silverlök*

Varmrätt

HJORTSADEL - *Enbär, anis, kanel, trattkantareller & rökt jordärtskocka*

Pre Dessert

G&T - *Citronsorbet, enbär, kinin & rosmarin*

Dessert

GLACE AU FOUR - *Björnbär, färskostglass & mandel*

Menypris 995 kr

Ruben.

Vegetarisk julmiddag i sju serveringar
26/11 - 20/12

Fördrink

JULÄPPLE - Äpple, clementin, nejlika, ingefära & anis
(Lägg till 2cl gin för 70kr)

Snacks

PETIT CHOUX - Ostkräm, ingefära & Almnäs tegel
TARTLETTE - Yuzu, dill & syrad grädda
TOAST TERRIN - Karl-Johan svamp, rostad lök & gräslök

Snacks två

FRASIG KRONÄRTSKOCKA - Citronsabayonne

Förrätt

BRYSELKÅL - Rotsellerikräm, svart vitlök, fermenterad citron & rostad mandel

Förrätt två

RÅRAKA - Varm mandelpotatismousse, krasse & syltad pärlök

Varmrätt

KUNGSMUSSERON - Karamelliserad jordärtskocka, gravad äggula, fläderkapsis & mandel

Pre Dessert

G&T - Citronsorbet, enbär, kinin & rosmarin

Dessert

GLACE AU FOUR - Björnbär, färskostglass & mandel

Menypris 875 kr