



VÅRMENYER (mars – april – maj)

Terrin med kalkon & varmrökt sidfläsk

syltad ostronskivling, kall portvinssås, örtsallad, riven ädelost

Halstrad gös

vit sparris, blåmusslor, gräslök, saffransrisotto, musselfumé, körvel

Ananas

sorbet, sallad med chilipeppar, grillad fänkålschips, riven lakritsrot

520 kr

Krämig nässelsoppa

potatisterrine, lantägg 68° C, svensk löjrom, picklad polkabeta, krispig savoykål

Helstekt hängmörad svensk biffstek

sallad på skott & örter, potatiskaka med Gruyère, brynt tryffelsmör, kalvsky

Morotskaka

färskostglass, mjödsirap, bipollen

560 kr

Sparris

pocherad vit sparris, rå hyvlad grön sparris, lufttorkad skinka, limoncelliemulsion, vattenkrasse, riven parmesan,

stekt baguette

Vårkyckling

tryffelfärserat bröst, confiterad lårfilé, toppmurklor, frikassé med primörer & ramslök, friterad rotselleri

Rabarberpaj

vaniljsås, kardemummaparfait, kardemummaflarn, rabarbersirap

620 kr

SOMMARMENYER (juni – juli – augusti)

Halstrad pilgrimsmussla

rökt romsäck, forellrom, sabayonne, gurka, avokado, rågröd, dillolja, crudité på fänkål

Serranolindad kalvrygg

potatis- & olivkaka med manchego, torkad plommontomat, smörade spritärtor, rostad salviasky

Jordgubbscheesecake

jordgubbar, jordgubbscoulis, socker med vanilj, citrus & fläderblom

540 kr

Carpaccio på odlad hälleflundra

kompott på fänkål & torkade tomater, rostade pinjenötter, rucola, fänkålsdill, senapsvinägrett, spenatolja

Stekt bröst från ekologisk havtornskyckling

smörglaserad grön sparris, potatispuré, sky med sherry och sommarkantareller, havtornsgelé

Vit persikosorbet

mjölchokladterrine, körsbärskompott, pankostekt persika, limesocker

580 kr

Terrin med confiterat vildsvin, halstrad anklaver & karljohansvamp

rostade pinjenötter & hasselnötter, balsamvägersirap, smultron, inkokt päron

Bakad ört- & brödrullad marulk

blomkålspuré, rökt laxolja, sallad med tomat, gurka & sillkaviar, vermouthsås, vattenkrasse

Smäländsk ostkaka

sylt på sommarbär, vispad vaniljcrème fraiche, basilika

640 kr



HÖSTMENYER (september – oktober – november)

Strömming & havskräftstartar

sillkaviar, böcklingemulsion, picklad silverlök, gräddfil, hallands flädergelé, potatiskrutonger, torkad fänkålsdill, kumminknäcke

Vildand

stekt bröst, rilette på confiterat lår & rotfrukter, pumpakräm, rösti, hallonvinägersky

Skånsk äppelkaka

vaniljsås, åkerbärskompott, shisokrasse

500 kr

Långbakad älgkött

buljong, rotfrukter, trattkantareller, tryffelklimp, pepparrotskräm, timjan

Smörstekt röding

gräslöksstuvad svartrot & kantareller, picklad fänkål, rödvins- & svartpepparsirap, riven västerbottensost

Hjortronparfait

stekta brödsmlor, riven getostbrie, mylta, friterad persilja

540 kr

Hummer

tortellini, rullad med päron, pankostekt hummerboll, krämig hummersås, örter

Rostad utskuren höstlammsadel

mandelpotatis- & jordärtskockspuré, picklad blomkål, rödbetssmör, rostad vitlök, pistou, sherryvinägersky

Crème Caramel

hallon, vispad kardemummagrädde, ängsyra

600 kr

VINTERMENYER (december – januari – februari)

Tartar på citrongravad norsk fjordlax

laxrom, gräslök, blomkål, picklad gulbeta, friterad svartrot, riven pepparrot, dillkrutonger

Variation av gris från Nibble gård

krispig sida, rostad karré, kryddig korv, svartkålsdolme, potatispuré, palsternacks- & senapssmlor, kumminsky

Skogsbärsparfait

calvadosinkokt grönt äpple, stekt vit choklad, torkade tranbär, tranbärscoulis

440 kr

Sill & strömming

akvavitsill, nyponsill, senapssill, löjromsgravad strömming, gräddfil, finskuren lök, kryddost, västerbottensost, kumminknäcke

Kryddstekt bröst av Canetteanka

sotad brysselkål, kumminkokt rödkål, apelsinsky, hasselbackspotatis

Varm nyponsoppa

mandelsockerkaka, vaniljglass, granola

480 kr

Tunna skivor av sockersaltat bakat reninnanlår

inkokta betor, friterad kapris, rå salladslök, stekt råg, kruspersilja, brynt smöremulsion "nobis"

Lättrimmad ångad skreitorsk

pankostekt torskrom, räkor, dill, kryddpepparvelouté, riven pepparrot, torkad rödbeta

Brownie med katrinplommon

vaniljglass, rumrussin, fikonmarmelad

540 kr