

MAT



FÖRRÄTTER

- ☛ Kvällens förrätt *dagspris*
- ☛ Fyra assietter: **M*G*** 195
Ramslöksill
Sotad inlagd abborre med jordärtskockscrème
Rivet anklår från Munka-Ljungby
Färostfritatta med confiterade tomater
Snapspaket: 4x2cl 140
- ☛ Färostfritatta på Albaost med confiterade tomater, friterad mandelpotatis och salladsskott **M** 145
- ☛ Sotad inlagd abborre med jordärtskockscrème, forellrom och inkokta pärllökar **M** 155
- ☛ Confiterat rivet anklår från Munka-Ljungby med morotscrème, ingefära och inkokt gul morot 155
- ☛ Soppa på oxsvans och grönsaker med gräddkokta toppmurklor och persilja **M*** 135

Rätten innehåller **G**=gluten **N**=nötter
M=mjölkprodukter

VARMRÄTTER

- ☛ Kvällens anrättning Se vår svarta tavla.
Dagspris
- ☛ Ångkokt Lofotentorsk med ärtor, blomkål, vitvinssås och färska örter **M** 235
- ☛ Lättbakad sotad Regnbågslax med mandel, rostad tomatsås, paprika, zucchini, rosésallad och kaprismajonnäs **N*** 240
- ☛ Lammytterfilé från Sörmland med potatispuré smaksatt med lök och vitlök, glaserade morötter, grillad lök och lammsky med olivolja **M*** 315
- ☛ Kokt rimmad kalvbringa med stekta Fridaäpplen, friterade och torkade rotfrukter, gräddkokt potatis och kalvsky smaksatt med senap **M*** 245
- ☛ Friterad svensk tempeh med ångkokt broccoli, råhyvlade grönsaker, friterad kassava och vegansk majonnäs på Havannapeppar **G*** 235
- ☛ Potatisgnocchi med riven Havgusost och ramslök, friterade Gotlandslinser, gemsallad och rostad tomatsås **G M*** 205

EFTERRÄTTER & SÖTA VINER

☛ Crème Brûlée **M** 105

2013 Recioto della Valpolicella, Nicolis,
Italien 80 kr/glas

☛ Inkokt rabarber med vanilj- och färskostglass, citroncrème och kardemummarostat bovete **M*** 125

2013 Lichtspiel "vum Helle" Huxelrebe
Beerenauslese, Alexander Gysler, Tyskland
75 kr/glas

☛ Dulceychokladcrème på chokladkaka med kaffe-och körsbärsglass och frystorkade körsbär **M** 130

Dulce Salinas, Sierra Salinas, Alicante,
Spanien 60 kr/glas

☛ Hallonparfait med citronkrasse, pistagenötter och citronskum **M N* G*** 120

Cin Cin Brachetto d'Acqui, Rinaldi
Piemonte, Italien 72 kr/glas

DESSERT TAVLAN

På vår dessert tavla hittar du:

☛ Kvällens lilla dessert 65

☛ Kvällens ostar med tillbehör **M G* N*** 45 per bit

☛ En kula av vår sorbet eller glass **M*** 30

☛ Vår egen chokladtryffel **M** 35

FLER SÖTA VINER & STARKVIN

Vi serverar 5cl/glas

Cin Cin Brachetto d'Acqui, Rinaldi

Piemonte, Italien 72 kr/glas

Brännland Iscider, Brix 35, Norrland 100 kr/glas

2013 Recioto della Valpolicella, Nicolis, Italien 80 kr/glas

2013 Lichtspiel "vum Helle" Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler, Tyskland 75 kr/glas

Château Baulac Dodijos, Sauternes, Bordeaux, Frankrike 75kr/glas

Dulce Salinas, Sierra Salinas, Alicante, Spanien 60 kr/glas

La Ina Fino, Lustau, Jerez, Spanien 50 kr/glas (torr)

Barbadillo Cuco Oloroso, Jerez, Spanien 50 kr/glas (medium torr)

.....

Rätten innehåller **G**=gluten

M =mjölkprodukter **N**=nötter

Med stjärna **G*** **M*** **N***=rätten går att förändra
till fri från allergenerna.

Har ni några andra matallergier fråga din
servis om rätternas innehåll