



Vårmeny

Förrätter

Fröyalax med ramslökscremé, syrad steklök och rågcrust

Nässelsoppa med pocherat ägg

Gräslökspannacotta med löjrom

Primörbetor med getyoghurt och smulat isterband

Getostterinne med variation på betor och vårens skott

Svenskt vårlamm med jordärtskocka och rökt smör

Varmrätter

Ekologisk kycklingfilé med vårmurklor, potatisterrine och portvinssås

Kalvytterfilé med Pommes Anna, vårprimörer och rosmarinsky

Laxfärserad rödtunga med vitvinssås, pocherad purjolök, handskalade räkor och pommes duchesse

Sejrygg med hackat ägg, brynt smör, riven pepparrot och örtekryddat potatisstomp

Smörbakade morötter med rotselleripuré, belugalinser och stekt svartkål

Helstekt spetskål med smulad fetaost, puylinser och rostade fröer

Dessert

Itu plockad citronpaj med italiensk maräng

Crème brulee med ekologisk hallonsorbet

Chokladbavaroise med färska bär