



Vintermeny

Förrätter

Krämig hummersoppa med räktartar

Variation på jordärtskocka med grönkål och äpple

Rökt hälleflundra med sojamarinerad-oringrom och chipotlemajonnäs

Råbiff på svenskbiff med dragonmajonnäs, syrad rödlök och potatiscrust

Varmrätter

Örtbakad Lammstek med selleripuré, bakad morot, rostad mandel och sherrysky

Svensk ryggbiff med rotfruktskaka, gräddkokt svamp och portvinsås

Helbakad rotselleri med brynt smör, hasselnötter, grönkål serveras med ragu på belugalinser

Svampknyte med råröda lingon, rostad kålsky, bakad morot och mandelpotatispuré

Ugnsbakad torskrygg med citronstuvad spetskål, morot och fänkåls cruditéer och mandelpotatispuré

Kummelrygg med bakade betor, brynt smör, pepparrot och dillslungad potatis

Desserter

Stekt smörkaka med mandelcrust och ekologisk vaniljglass

Chokladbakelse med havtornspure och kanderande nötter

Vaniljpannacotta med hjortronmylta och havreflarn