



Huvudrätter

Vår/sommar

Citron och myntaglaserade lammracks m. vitlökscreme och rosmarinrostad potatis

175:-

Skaldjursfärserad laxpuck m. chablissås och dillduchess

165:-

Kalvfilé m. fikonbalsamicoreduktion, krämig tomatsallad med vitlök och örter samt rostad färskpotatis

225:-

Roquefortostfylld kycklingfilé m. porvinsky samt valnöt-och vindruvssallad

145:-

Höst/vinter

Oxfile m. tomat- och ruccolabearnaise samt ratatouilleterrin

195:-

Skaldjursfärserad Röttunga med hummersås samt potatis- och sockerärtsragu

225:-

Kycklingrullad fylld m. parmesan och gröna oliver, anklevermoussesås samt tryffelspetsad potatispuré

175:-

Renkalvinnanlår m. calvadossås, äppelchutney och hasselbackspotatis

210:-

Efterrätter

Vit chokladmousse m. säsongens frukter

40:-

"Red velvet cake" m. grädde och jordgubbar

45:-

Sötpotatis- och bourbon cheesecake m. pekannötter

50:-

Tartlett m. mörk chokladmousse och cointreaumarinerade citrusfrukter

50:-

Jordgubbsmoussetårta m. mynta och lime

40:-

Priserna är per rätt och person