

inom

mat & bar

Menyförelslag 1

460:- vinmeny 240:-

halstrade pilgrimsmusslor

blomkålskräm, baconcrisp, granatäpple, mangovinaigrette

fried scallops

cauliflower cream, bacon, pomegranate, mango vinaigrette

pouilly-fumé quintessence, sauvignon blanc, frankrike

svensk kalvrygg

variation på gotlandsbetor, gremolata, kalvsky, friterad krosspotatis

veal, pickled and boiled beets, gremolata, veal jus, deep fried crushed potato

secret de lunès pinot noir EKO, frankrike

rabarberpaj

gräddyoghurt, rostad vitshoklad, jordgubbar

rhubarb, yoghurt cream,

roasted white chocolate, strawberries

beaumes de venise, muscat, frankrike

Menyförelslag 2

450:- vinmeny 240:-

endast mot förbeställning för 10 personer eller fler

krämig tryffelrisotto

grön sparris, vårlök, rostade pinjenötter, vikentomat, parmesan

creamy truffle risotto

asparagus, onion, roasted pine nuts, tomato, parmesan

secret de lunès pinot noir EKO, frankrike

rödspättafilé meuniere från Borstahusen

hällstadsvamp, pepparrot, brynt smör, nypotatis

plaise meuniere, mushroom, horseradish, browned butter, fresh potato

cono sur single vineyard chardonnay, chile

kladdig citronchokladkaka

fläderglass, crumble, färska bär

sticky lemon brownie

elderflower ice cream, crumble, berries

rivesaltes ambré eko, grenache blanc, frankrike