

Vårens Fem Smaker

Sotad biffcarpaccio med tryffelcrème, parmesan, olivolja, ruccola & pinjenötter

Karl-Johansvampsoppa med jordärtskocka & äpple

Smörstekt Gös från Hjälmarens med rökt sidfläsk, kapris, betor & brynt smör samt dillslungad potatis

Sorbet

Vaniljglass med varma hjortron & mandelflarn

Vinpaket

McManis, Pinot Noir, Central Valley (Us.)

Jean Loron, Bourgogne Blanc (Fr.)

Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara (Us.)

La Spinetta, Bricco Quaglia Moscato D'Asti, Piemonte (It.)

Dr. Loosen, Riesling Ice Wine, Washington State (Us.)

Fem-rätters 695.-

Vinpaket 520.-

Vårens Tre Smaker

Karl-Johansvampsoppa med jordärtskocka & äpple

Steak Minute, 180g grillad ryggbiff med tomatsallad, béarnaise & fine fries

Vaniljglass med varma hjortron & mandelflarn

Vinpaket

Jean Loron, Bourgogne Blanc (Fr.)

Dourthe, Diane de Belgrave Bordeaux (Fr.)

Dr. Loosen, Riesling Ice Wine, Washington State (Us.)

Tre-rätters 495.-

Vinpaket 390.-

Klassiska Smaker

Toast Skagen med löjrom

Pepparstek på 200g grillad oxfilé, grönpepparsås med cognac, haricots verts & potatisgratäng med gruyère

Crème Brûlée

Vinpaket

La Chablisienne, Chablis "Le Finage" Bourgogne (Fr.)

First Press, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (Us.)

Royal Tokaji, Blue Label 5 Puttonyos (Ung.)

Tre-rätters 645.-

Vinpaket 390.-

Kära gäst,
dessa menyer förbeställs senast fem dagar innan ert besök.
Vi ber er enas om en av menyerna till samtliga i sällskapet åtta personer
eller fler.

Varmt välkomna!

Bordsbokning 011-182969