

Meny 1

Toast Skagen

Klassisk skagenröra med handskalade räkor, dill, rödlök och pepparrot serveras på toast toppad med löjrom

Shrimps in dill mayonnaise, red onion and horseradish served on toast topped with bleak roe

1 glas av Less Garriguess Sauvignon Blanc

Ugnsbakad torskrygg med räkor, ägg, riven pepparrot & brynt smör samt tournerad potatis

Ovenbaked Cod loin served with shrimps, egg, grated horseradish, browned butter and boiled potatoes

1 glas av Dopff & Iron Comtes d'Isenbourg Riesling

eller/or

Grillad tournedos med cognac & grönpepparsås, potatiskaka samt säsongens primörer

Grilled Tournedos served with cognac & green pepper sauce, potato cake and vegetables

1 glas av Luigi Voghera Dolcetto D'Alba

Crème brûlée med rårörda hjortron

Crème brûlée with cloudberries

1 glas av Casarito Moscato D'Asti

Tre-rätters meny: 549kr/person
Meny med tillhörande vinpaket 865kr/person

*Three-course menu 549SEK/person
Menu with wine package 865SEK person*

Meny 2

Löjrom
med rårika, crème fraîche, rödlök samt citron

Bleak roe served with potato fritters, crème fraîche, red onions and lemon

1 glas av Alpha Zeta Pinot Grigio

Pocherad rötungafilé serveras med hummersås samt potatispuré smaksatt med rökt lax
Poached fillet of witch flounder served with lobster sauce and potato puree flavored with smoked salmon

1 glas av William Hardy Chardonnay

eller/or

Helstekt renytterfilé med lingonsabayonne , portvinssky, smörstekta haricots verts
samt potatis- & västerbottenostfondant

*Roasted fillet of reindeer served with lingonberry sabayon, port wine sauce, butter
fried french beans, potato and västerbotten cheese fondant*

1 glas av Château de Sours Bordeaux Supérieur

Varm äppelstrudel med vaniljsås

Warm apple strudel served with vanilla custard

1 glas av Château Baulac Dodijos Sauternes

Tre-rätters meny: 649kr/person
Meny med tillhörande vinpaket 984kr/person

*Three-course menu 649SEK/person
Menu with wine package 984SEK person*