

Lunchmeny fredag 1 februari 2019

Ostron naturella (pris/st)

Belon 40 kr / Fine de Claire 30 kr / Gigas 45 kr

I flaska Pieplows Champagne och 10 Fine de Claire ostron 895kr

Inlagt & upplagt:

Kockskas kalla bord. Delikatesser från land & hav 255kr

Kalix löjrom, gräddfil, lök & brioche 310 kr

Halmade betor, getost, linser & saltrostade pekannötter 145 kr

”Wallenbergare” på ren, gräddbrynta skogschampinjoner, honungslingon & potatispuré 145 kr

Wienerschnitzel med tillbehör 275kr

Moules marinières med venusmusslor, knivmusslor & blåmusslor 165 kr

Med pommes frites & aioli 255 kr

Skreirygg, hummerglaserad svartrot, forellrom, grillad lök & trumpetsvamp 325 kr

½ gratinerad Mainehummer, champinjon, parmesan, körvel & hummercrème 250 kr

Från silvervagnen:

Helstekt oxfilé med tryffelchoron, schallottenstekta haricot verts, pommes frites & tomatsallad
355 kr

Sött:

Kaffegodis 45kr

Tahitivaniljglass med hjortron flamberade päron & knäckflarn 125kr

Långlunch:

Kockskas kalla bord

Helstekt oxfilé, tryffelchoron, schallottenstekta haricot verts,
pommes frites & tomatsallad

Tahitivaniljglass, hjortron, flamberade päron & knäckflarn

3 rätter 595kr