

Lunchmeny fredag 15 februari 2019

Ostron naturella (pris/st)
Belon 30kr / Fine de Claire 25kr / Gigas 35kr

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

Inlagt & upplagt:

Kockskas kalla bord. Delikatesser från land & hav 255 kr

Kalix löjrom, gräddfil, lök & brioche 310kr

Citron- och gräddbräserad svartrot, glaserade svampar, ägg 64° & lagrad ost 145kr

Kokt rimmad oxbringa, rotmos, persiljebuljong & riven pepparrot 145kr

Wienerschnitzel med tillbehör 275kr

Moules marinières med venusmusslor, knivmusslor & blåmusslor 165kr
Med pommes frites & aioli 255kr

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

Piggvar " Marchand de vin" med bakad selleri, anklever & krasse 455kr

Från silvervagnen:

Helstekt kalvrygg med tryffelchoron, schallottenstekta haricot verts, pommes frites & tomatsallad 295kr

Sött:

Kaffegodis 45kr

Tahitivaniljglass med hjortronflamberade päron & knäckflarn 125kr

Långlunch:

Kockskas kalla bord

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

Tahitivaniljglass, hjortronflamberade päron & knäckflarn

3 rätter 455kr