

På Årstiderna i Kockska huset har vi valt att utgå ifrån en **råvara**, därefter tillaga den i två olika tappningar,
Klassiskt/Traditionellt eller **Modernt/Innovativt**.
Detta ger dig som gäst möjlighet att välja fritt.
Välkommen!

Klassisk/traditionell

Tempererade ostar
med tillbehör
50kr/ bit

OST

Modern/innovativ

Blå kornblomst,
Plommon-tatin, dansk
krasse & salt kola
125kr

DESSERT

Hallonsufflé,
glass & pistage
150kr

—CHOKLAD—

Rabarber,
vaniljpudding, vallmo
& smörkexglass
135kr

Tahitivaniljglass,
ingefärsgrädde &
tusenbladsdeg
135kr

—HJORTRON—

Salt pekannötskrosett,
sorbet, färskostcrème
& persilja
125kr

Från flamberingsvagnen:
Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass
145kr

Kaffegodis & avec?
Fråga din servitör!

Har du någon allergi, vänligen meddela oss detta.