

Jubileumsmeny / Anniversary Menu

Skanörs kallrökta lax

Persiljerotsterrin, vaktelägg och näselemulsion
Smoked salmon with parsley root, quail egg and nettle emulsion

Bakad Skreitorsk

Vit sparris, sandefjordsås, ostronskivling & laxrom
Norwegian cod with white asparagus, oyster mushrooms & salmon caviar

Variation på Skånsk tupp

Murkelkrokett och ängsyresås
Variation of local roaster with morel croquette and sorrel sauce

Inkokta rabarber

Citronmousse och mandelflarn
Rhubarb confit with lemon mousse and almond flan

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Satellite Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Aligoté Georges Glantenay & Fils, Bourgogne, France

Theodorus Spätburgunder (BIO), Pfalz, Germany

Nordic Light Solaris Klagshamns Vingård, Malmö, Sweden

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 555 kr

Tre rätters vinpaket / *three course wines* - 395 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket

Allergier eller fobier? Meddela oss. / *Allergies or phobias? Please let us know.*