

Årstiderna i Kockska Huset

Att inleda med / Starters

Skanörs kallrökta Lax

Persiljerotsterrin, vaktelägg & nässelemulsion
Smoked salmon with parsley root, quail egg & nettle emulsion
185 kr

Årstidernas Cognacspetsade Hummersoppa

Sjökoral & örtolja
Lobster Bisque with Cognac, samphire & herb oil
210 kr

Klassisk Råbiff

Kapris, cornichons, äggula, rödlök, rödbeta & dijonaise
Mix your own steak tartare with traditional condiments
Liten 165 kr / Stor 225 kr

Huvudrätter / Main Courses

Bakad Skreitorsk

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

Variation på Skånsk Tupp

Murkelkrokett & ängsyresås
Variation of local roaster with morel croquette & sorrel sauce
295 kr

Oxfilé Tournedos Rossini

Anklever, tryffel, haricots verts & Madeirasås
Tender loin of beef "Rossini", foie gras, truffle & a Madeira jus
495 kr

Vit Sparrisrisotto (Veg)

Ostronskivling, parmesankrisp & ramslök
Asparagus risotto with oyster mushrooms & wild garlic
Liten 175 kr / Stor 225 kr

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

Årstiderna i Kockska Huset

Efterrätter / Desserts

Skogsbärssoufflé

Ceylon Kanelglass

Fruits of the forest soufflé with cinnamon ice cream

155 kr

(≈ 20 min)

Inkokta Rabarber

Vit choklad- och citronmousse med brända mandlar

Rhubarb confit with a white chocolate and lemon mousse

135 kr

Flamberade Crêpes Suzette med Tahitivaniljglass

Crêpes Suzette flambé with Tahiti vanilla ice cream

175kr

Tre olika handgjorda Chokladpraliner

Three kinds of handmade chocolate truffles

85 kr

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