

## Jubileumsmeny / Anniversary Menu

Kräftbisque med Krondill  
Konfiterad pilgrimsmussla  
*Crayfish soup with dill and confit scallops*

---

Halstrad Hälleflundra  
Kronärtskocka, rotfrukter, broccoli & citron beurre blanc  
*Seared halibut with artichoke, broccoli and a lemon beurre blanc*

---

Skånsk Vildand med picklad Pumpa  
Skogssvamp, brysselkål & pommes purés à la gramse d'oie  
*Local wild duck with pickled pumpkin, wild mushrooms and Brussel sprouts*

---

Rödvin och svartvinbärs kokta päron  
Kanelglass & smördegskrisp  
*Red wine and blackcurrant poached pear with cinnamon ice cream*

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

### Sommelier förslag / suggestions:

Theodorus Chardonnay Alte Reben, Pfalz Germany

---

Bründlmayer Langenloiser IÖTW Erste Lage, Austria

---

Castello di Ama, Chianti Classico Italy

---

Royal Tokaji Aszu 5p Blue Label, Hungary

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 640 kr

Tre rätters vinpaket / *three course wines* - 465 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket