

Jubileumsmeny / Anniversary Menu

Konfiterad torskrygg med sikrom

Dillcrème, picklade gulbetor & gurka

Confit of cod with lavaret caviar, dill cream and cucumber

Halstrad hälleflundra

Kronärtskocka, broccoli & citron-beurre blanc

Seared halibut with artichoke, broccoli and a lemon beurre blanc

Kalvrygg med kantareller

Smörstekta betor, grönpepparsås & pommes Anna

Sirloin of veal with chanterelle mushrooms and a green pepper sauce

Variation på björnbär

Mousse, sorbet, coulis & mandel

Variation of blackberries with mousse, sorbet and almond

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Hans Lang Riesling Kabinett, Rheingau Germany

Hahn Chardonnay, Monterey County, California

Alto Rouge, Stellenbosch, South Africa

Brumaire Novembre, Pecherenc Du Vic-Bilh, France

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 545 kr

Trerätters vinpaket / *three course wines* - 395 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket

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