

Årstidernas
Februarimeny / Seasonal Menu

Hummerbisque

Skaldjurskroket & anispicklade grönsaker
Lobster soup with seafood croquettes and pickled vegetables

Rimrad skreitorsk

Variation på persiljerot, blåmusslor & örtvitvinsås
Norwegian cod with salsify, mussels and white wine sauce

Svamp- & ankleverbakad kalvrygg

Morötter, Forssjöpotatis & portvinsssky
Mushroom and foie gras baked veal sirloin with port jus

Öppen lemoncurdpaj

Nutellaglass & hallon
Open lemon curd pie with Nutella ice cream and raspberry

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Rully "Les Villeranges" Domaine Faiveley, Bourgogne, France

Hans Lang Riesling Kabinett (ECO), Rheingau, Germany

Crozes-Hermitage Alléno & Chapoutier, Côtes-du-Rhône

Brännland Claim Cidre de Glace (iscider), Umeå, Sweden

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 440 kr

Trerätters vinpaket / *three course wines* - 335 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket

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