

Årstidernas
Marsmeny / Seasonal Menu

Konfiterad havskräfta

Persiljerotstimbäl med Hällestadsvamp & pancetta
Confit of langoustine with parley root timbal and pancetta

—

Halstrad röding

Sesamsenapsemulsion, spenat, picklad gulbeta & tomat
Seared arctic char with sesame seed emulsion, spinach and tomato

—

Tuppbröst från Tockafarmen

Brokolette, tuppkorv, Pommes Lyonnaise & murkelsås
Breast of roaster, broccollette, Pommes Lyonnaise and morel sauce

—

Chokladsavarin med punschglass

Pink grapefrukt & pomelosallad
Chocolate savarin with arrack flavoured ice cream and citrus salad

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr
Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Theodorus Alte Reben Riesling Spätlese (BIO), Pfalz, Germany

—

Chablis "Vieilles Vignes" Pascal Bouchard, Bourgogne, France

—

Secret de Lunès Pinot Noir (ECO), Languedoc, France

—

Moulin Touchais 1991, Coteaux du Layon Anjou, France

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 490 kr

Tre rätters vinpaket / *three course wines* - 375 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket

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