

Årstidernas
Majmeny / Seasonal Menu

Vit sparris från Tyskland

Rapsemulsion, micro greens & rostade hasselnötter
White asparagus with rapeseed emulsion and toasted hazelnuts



Mjukbakad öring

Grön Österlen-sparris, blomkål, rädisor & nypotatis
Salmon trout with green asparagus, cauliflower and new potatoes



Dovhjort från Häckeberga

Hällestad svamp, selleri-remoulad & en gin-skysås
Local venison with mushrooms, celeriac remoulade and gin jus



Rabarber & vit choklad

Fläder mousse, inkokt rabarber & pistage
Rhubarb, white chocolate, elderflower mousse and pistachio

Fyra rätter / *four courses* - 695 kr

Tre rätter / *three courses* - 595 kr

Sommelier förslag / suggestions:

Schloss Vollrads Riesling Trocken, Rheingau, Germany



Gewurztraminer Domaine Paul Blanck, Alsace, France



Cruor Casa Gran del Siurana, Priorat, Spain



Nordic Light Solaris Klagshamns Vingård, Malmö, Sweden

Ett glas till varje rätt / *one glass of each* - 520 kr

Trerätters vinpaket / *three course wines* - 390 kr

Vi erbjuder även ett lättdryckspaket