

VERANDAMENY

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

795,-

Toast Skagen med Kalixlöjrom

Toast Skagen - a mixture of shrimps, mayonnaise and dill with bleak roe from Kalix

Biff Rydberg med Dijonsenapscreme

Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream

Svenska jordgubbar med gräddmjölk

Swedish strawberries with milk mixed with cream

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany

2020 Bodega Numanthia Termes - Toro, Spain

2023 Vietti, Moscato d'Asti - Piemonte, Italy

Alkoholfria alternativ från 68,-

Non-alcoholic beverages from 68,-



Om Ni är allergisk, fråga oss gärna vad maten innehåller.
If you're allergic, don't hesitate to ask us what the food contains.

VEGETARISKMENY / VEGETARIAN MENU

MENY 3 RÄTTER / MENU 3 COURSES

675,-

Kantareller med krämigt ägg, jordärtskocka, smörad svampbuljong och tryffel
Chanterelles with creamy egg, Jerusalem artichoke, buttered mushroom bouillon and truffle

Örtrostad spetskål med brynt grädde och sommartryffel
Herb roasted point cabbage with browned cream and summer truffle

Rabarberpaj med rabarbersorbet och vaniljsås
Rhubarb pie with rhubarb sorbet and vanilla sauce

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2020 Pessac-Léognan Blanc, Château de Rochemorin - Bordeaux, France

2023 Whispering Angel Rosé - Provence, France

2023 Vietti, Moscato d'Asti - Piemonte, Italy

Alkoholfria alternativ från 68,-
Non-alcoholic beverages from 68,-

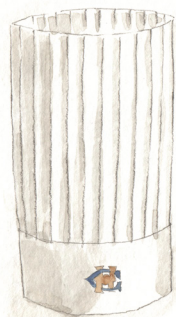
FÖRRÄTTER / STARTERS

Kalixlöjromstoast med klassiska tillbehör
Bleak roe from Kalix with sour cream, red onion and toast
585,-

*Toast Skagen med Kalixlöjrom
Toast Skagen - a mixture of shrimps, mayonnaise and dill with bleak roe from Kalix
295,-

*Gubbröra på kavring med stenbitsrom
Mixture of anchovy, egg and onion with lumpfish roe
225,-

Ängamatsoppa
Vegetable soup
195,-



*MSC

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Stekt gös med potatis, kantareller, stenbitsrom och blåmusselsås
Fried pike-perch with potatoes, chanterelles, lumpfish roe and sea mussel sauce

355,-

Rimmad regnbågslax med dillstuvad potatis
Salt cured rainbow salmon with dill creamed potatoes

315,-

Wallenbergare med potatispuré, råörda lingon, brynt smör och gröna ärtor
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved lingonberries, browned butter and green peas

345,-

Biff Rydberg med Dijonsenapskrème
Diced fillet of beef with potatoes, onion and Dijon mustard cream

445,-

Älgköttbullar eller vegetariska bullar med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka
Elk or vegetarian meatballs with potato purée, cream sauce, lingonberries and pickled cucumbers

265,-

Fläsklägg från Nibble gård med rotmos, picklad steklök, Svensk senap och pepparrotssås
Boiled pickled pork from Nibble with mashed turnips, pickled onion, Swedish mustard and horseradish sauce

275,-

VEGETARISKA RÄTTER / VEGETARIAN COURSES

Kantareller med krämigt ägg, jordärtskocka, smörad svampbuljong och tryffel
Chanterelles with creamy egg, Jerusalem artichoke, buttered mushroom bouillon and truffle

275,-

Örtrostad spetskål med brynt grädde och sommartryffel
Herb roasted point cabbage with browned cream and summer truffle

295,-

TILLVAL / ADD ON

Lammkotletter / *Lamb chops*

155,-

Kycklingbröst från Bjäre / *Chicken breast from Bjäre*

145,-

Rödingfilé från Landön / *Fillet of char from Landön*

165,-

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Smäländsk ostkaka med mandel, hallonsylt och vispad grädde
Traditional cheese cake from Småland with almonds, raspberry jam and whipped cream
185,-

Svenska jordgubbar med gräddmjölk
Swedish strawberries with milk mixed with cream
165,-

Rabarberpaj med rabarbersorbet och vaniljsås
Rhubarb pie with rhubarb sorbet and vanilla sauce
185,-

Varma hjortron med vaniljglass och mandelflarn
Warm cloudbberries served with vanilla ice cream and almond flakes
225,-

Bon bons
65,-

