

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

Stekt gös med potatis, kantareller, stenbitsrom och blåmusselsås

Fried pike-perch with potatoes, chanterelles, lumpfish roe and sea mussel sauce

Nyponsoppa med gräddglass, äpple och mandelflarn

Rose-hip soup with full-cream ice, apple and almond flan

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2022 Weingut Wittman Riesling Trocken - Rheinhessen, Germany

2020 Bourgogne Blanc "Les Fotunés", Maison Chanzy - Burgundy, France

2019 Kracher Beerenauslese - Burgenland, Austria

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

Äppelkaka med vaniljsås
Apple cake with vanilla sauce

VINPAKET / WINE PAIRING

465,-

2020 Pessac-Léognan Blanc, Château de Rochemorin - Bordeaux, France
2023 Whispering Angel Rosé - Provence, France
2022 Iscider, Brännland - Västerbotten, Sweden

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

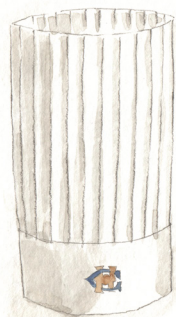
FÖRRÄTTER / STARTERS

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,-

Älgeköttbullar 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
Pork belly 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 cheesecake from Småland with almonds, raspberry jam and whipped cream
185,-

Nyponsoppa med gräddglass, äpple och mandelflarn
Rose-hip soup with full-cream ice, apple and almond flan
175,-

Äppelkaka med vaniljsås
Apple cake with vanilla sauce
165,-

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

Bon bons
65,-

