

LUNCH MENU

Monday - Friday 11.30-16.00

SALLAD MED VARMRÖKT REGNBÅGE

PICKLAT ÄPPLE, DILL, GULBETA OCH PEPPARROTSDESSING - 295

Salad with warm smoked rainbow trout

Pickled apple, dill, golden beets and horseradish dressing- 295

Riesling Trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen, Germany 175

ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA - 295

Elk meatballs

Potato purée, cream sauce, lingonberries and lightly pickled cucumber - 295

Bourgogne Rouge, Confuron-Gindre, Burgundy, France - 195

BAKAD ROTSELLERI

*JORDÄRTSKOCKSPURÉ, STEKTA KANTARELLER, PICKLAT ÄPPLE
OCH GRÖNKÅL- 295*

Baked celeriac

Jerusalem artichoke purée, fried chantarelles, pickled apple and kale- 295

Bourgogne Blanc, Joseph Burrier, Burgundy, France - 190

BUSINESS LUNCH

Monday - Friday 11.30-16.00

2-COURSES - 395

3-COURSES - 495

RENTARTAR

*KRONDILLSMAJONNÄS, PICKLAD RAMSLÖKSKAPRIS, GRAVAD ÄGGULA
OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS*

Reindeer tartare

*Crown dill mayonnaise, pickled wild garlic mayonnaise, cured egg yolk and
Jerusalem artichoke crisps*

FISKQUENELLER

*HUMMERSÅS, KRÄFTSTJÄRTAR, VAXBÖNOR, FÄNKÅL OCH FORELLROM
Fish quenelles*

Lobster sauce, crayfish tails, wax beans, fennel and trout roe

BAKADE PLOMMON

*KARDEMUMMAGLASS, BRYNT SMÖR OCH MANDEL
Baked plums*

Cardamom ice cream, browned butter and almonds