



Förrätter

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Skagen på rågbröd med löjrom & citron | 145 kr |
| Råraka med löjrom, hackad rödlök, gräddfil & citron | 175 kr |
| Lättrökt röding med sallad på gurka, örter samt ansjovis och dillskum | 115 kr |
| Charkuteritallrik med oliver, grillat bröd och kronärtskocka | 125 kr |

Varmrätter

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Halstrad blomkål med vinägerbakad lök, spenat, tryffelsmör & rotsellerikräm | 185 kr |
| Ugnsbakad torskrygg med dragon &- ostronemulsion, blåmusslor & grönsaker i buljong | 250 kr |
| Lamminnerfilé med citronrostade rotsaker, chipotlesky, persiljekräm & potatisgratäng | 245 kr |
| Kalvschnitzel med kapris- & ansjovissmör & sallad på kronärtskocka | 185 kr |
| Stekt ankbröst med rotsellerikräm, vinägerbakad lök, brynt potatis med ankconfit & morot | 275:- |
| Timjanbrynt Oxfilé med vitlöksbakad champinjon, grönpepparsky, smörstekt potatis- & rökt majonnäs | 295 kr |

Dessert

| | |
|----------------------------------------------|--------|
| Crème Brûlée | 85 kr |
| Varma hjortron med vaniljglass & mandelflarn | 110 kr |
| Chokladtårta med apelsinmascarpone | 85 kr |
| Chokladtryffel | 30 kr |
| Glass eller sorbetkula | 55 kr |