



MENU

4 serveringer: snacks, forret, hovedret & dessert - vælges af hele bordet	395
Vinmenu: 3 glas vin	375

SNACKS

Brød med smør	45
Husets paté med pickles	85
Oliven & syltede ferskener	45
Kroketter på vildsvin med karl johan-mayo & æble - 2 stk.	75
Muslingetoast med escabeche & kapersblade - 2 stk.	95
Friteret kylling med blå ost & hot sauce - 2 stk.	75

FORRETTER

Rørt oksetatar med tomat, karse, ansjos, pebermayo & kartoffelchips	100
Løgtærte med västerbottenost, citrontimian & vild karse	90
Røget laks med syrnede fløde, agurk, rosenpeber & havesyre	125
Tartelet med brisler, endive, kørvel, druer & foie gras sauce	135

HOVEDRETTER

Rødfisk med tomat, hvide bønner, fennikel, oliven & fiskefumé	225
Grillet svinekotelet på ben med piment, grønne bønner & sherry	285
Grillet ribeye med pommes frites & peberbearnaise	365
Braiseret kalv med selleri, kålrabi, dild, peberrod & kartoffelpuré	185
Ravioli med artiskok, kantareller & salvie	195
Cheeseburger med pickles, cheddar, løg & burgerdressing	185

Rødbeder med solbær, gedeostcreme & kommen	60
Grøn salat med fennikel, citron & urter	45
Kartoffelpuré	50
Pommes frites	45

DESSERTER

Oste med sødt & sprødt	90
Mandeltærte med blåbær & creme fraiche	95
Chokoladesorbet med havsalt & olivenolie	55
Crème Brûlée	85