



MENU

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

SNACKS

Brød med smør	45
Paté på krondyr, vildsvin og kyllinglever	65
Oliven & syltede ferskener	45
Kroketter på vildsvin med Karl Johan-mayo & æble - 2 stk.	75
Muslingetoast med escabeche & kapersblade - 2 stk.	60
Friteret kylling med blå ost & hot sauce - 2 stk.	85
Gillardeau-østers: Tre - 120 / Seks - 220 / Ni - 300	

FORRETTER

Rørt oksetatar med tomat, karse, ansjos, pebermayo & kartoffelchips	95
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	145

HOVEDRETTER

Rødfisk med tomat, hvide bønner, oliven & fiskefumé	225
Grillet svinekotelet på ben med piment, grønne bønner & sherry	265
Grillet ribeye med pommes frites & peberbearnaise	365
Braiseret kalv med selleri, kålrabi, dild, peberrod & kartoffelmos	185
Ravioli med artiskok, kantareller & gremolata	215
Cheeseburger med pickles, Montgomery cheddar, løg & burgerdressing	175

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

DESSERTER

Oste med sødt & sprødt	110
Mandeltærte med blåbær & creme fraiche	95
Chokoladesorbet med multebær & havtorn	65
Crème Brûlée	80