



FÖRRÄTTER:

Jordärtsskockssoppa med bacon, parmesan serveras med vitlöksbröd 125:-

Gratinerad Getost med rostade betor samt honung 165:-

Friterad Raggmunk med löjrom från bottenviken, vispad creme fraiche & syrad lök 215:-

Krabbsandwich med chilimajonnäs samt lagrad ost 165:-

Carpaccio på oxfilé med pesto, parmesan, kaprisbär, rostad solroskärnor och citron 155:-

VARMRÄTTER:

Bakad rotselleri med hasselnötter, rotsellericreme, brynt smör samt syrat äpple 195:-

Rimmad torsk med citronbakad fänkål, räkor, hollandaisessås & dillslungad potatis 285:-

Fisk & Skaldjursgryta, tomatbaserad med zucchini, paprika, vitlök, chili, sej, lax, räkor samt gröna musslor 205:-

Biff Rydberg på Oxfilé, tärnad potatis, karamelliserad lök serveras med äggula och senapsgrädde 255:-

Steak Minute på 180 gram oxfilé serveras med pommes frites, tomatsallad samt cafe de paris-smör 275:-

Farmor Sarah´s köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispure 195:-

DESSERT:

Fransk äppelkaka på mördeg serveras med vaniljglass 120:-

Creme Brûlle 105:-

Chokladtryffel 40:-

Kvällens ostar med kompott 45:- för en / 3 st för 100:-

Är du allergisk? Fråga personalen för mer information om maten!