



FÖRRÄTTER:

Ravioli fyllda med tre sorters ost serveras med charlottenlök, tomat, oliver och parmesan 155:-

Friterad Raggmunk med löjrom, vispad creme fraiche & syrad lök 195:-

Cognacspetsad hummersoppa med skaldjurstartar & cognacsgrädde samt apelsin 165:-

Carpaccio på oxfile 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, blåmusselsås, friterad grönkål & dillslungad potatis 285:-

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

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

Coeur de filet Provencal , Oxfile som serveras på en bädd av råstekta potatis, vitlökssmör, baconlindad haricoverts 325:-

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

DESSERT:

Saffransglass med pepparkaks & digestive crumble samt kanderad mandel 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!