

FÖRRÄTTER

- Fisksoppa (1/2)** 99:-
Färsk lax, kräftstjärtar, grönsaker och vitlöksbröd.
- Carpaccio** 135:-
Tunna skivor gödkalv, pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm samt olivolja.
- Sillamacka** 80:-
Brantevikssill, Bjärekavring, gräddfil, rödlök, gräslök och kräm på brynt smör.
Kanske en lille en till det?
- Chèvre** 110:-
Ugnsbakad Chèvre inlindad i Serranoskinka. Serveras på en salladsbädd med valnötter och honungsvinegrette.

EFTERRÄTTER

- Sofies banoffeepaj** 95:-
Digestive, dulce de leche, lättvispad grädde, banan, saltade Marconamandlar och choklad.
- Kolaparfait** 90:-
Med snö på brynt smör och rostade salta jordnötter.
- Crème brûlée** 110:-
Klassisk brûlée som vi serverar med en kula av vår hemgjorda glass.
- Tre chokladpraliner** 48:-

VARMRÄTTER

- Fisksoppa (1/1)** 195:-
Färsk lax, kräftstjärtar, grönsaker och vitlöksbröd.
- Fjällröding** 245:-
Halstrad fjällröding serveras med Champagnesmörsås, sotad silverlök, sparris samt smörslungad Amandinepotatis.
- Confiterat anklår** 225:-
Svampemulsion, picklad rödlök, primörer, Amandinepotatis med smör och tryffelolja.
- Ryggbiff** 255:-
Grillad ryggbiff, rotfruktsbrunoise persiljerotspuré, rödvinsås samt timjanstekt Amandinepotatis.
- Ugnsbakad rödbeta (vegetarisk)** 175:-
Jordärtskockspuré, getost, picklad schalottenlök och rostade mandlar.

BARNMENY

- Vitlöksbröd** 20:-
Spaghetti och köttfärssås 65:-
Friterad spätta 89:-
Pommes frites och remouladsås.
Vaniljglass 50:-
Chokladsås och strössel

SÖNDAGSMIDDAG

- Wallenbergare** 135:-
Serveras med gräddig svampsås, potatismos, smörkokta gröna ärter och rårörda lingon.
*Serveras söndagar klockan 13-17.
Även à la carten finns tillgänglig.*