

KVÄLLSMENY VERANDAN

SMÄTT

Rusthållargårdens lantpaté , smörstekt rågbröd, åkerbär, cornichonskum, friterad schalottenlök	185
Smörconfigurerad hummer , kålrot, picklade äpplekulor, hummerskum, brädderad steklök, krondillsemulsion	195
Skagen på hembakad Focaccia, toppad med forellrom	195

STÖRRE

Röding , beurre blanc, kantareller, friterad chalotten-, purjo- och rödlök, örtslungad färskpotatis	325
Rosastekt ankbröst från Munka Ljungby , ankrilette, rotselleripuré, svartvinbärssky, belugalinser, citronbakad endiv	365
Smörstekt torskrygg , palsternackspuré, picklad pepparrot, senapsbuljong, spetskål	385

EFTER

Blåbärsglass , crème brûlée, havrecrumble, blåbärsbavarous, maräng vitchokladkräm	175
Nypondröm , mandelbiskvi, punchgrädde, nyponsorbet, citronverbensolja	175
Kökmästarens osttallrik , urval av hårda och mjuka ostar, serveras med vår egen marmelad och fröknäcke	175
Chokladpraliner , två praliner i olika smaker med färsk bär	110
Glasskula , hemgjord glass eller sorbet. Fråga oss om kvällens smaker	50

FÖR DE MINSTA

Köttfärssås , spaghetti	125
Friterad torsk med kokt potatis och remouladsås	135

Fråga oss gärna om råvarornas ursprung