

KVÄLLENS TRERÄTTERS MENY

måndag, onsdag, fredag

Smörconfiterad hummer, kålrot, picklade äpplekulor, hummerskum,
brässerad steklök, krondillsemulsion
Vin: Morgan Bay Cellars, Kalifornien
Druva: Chardonnay

Rosastekt ankbröst från Munka Ljungby, ankrillette, rotselleripuré, svartvinbärssky,
belugalinser, citronbakad endiv
Vin: Cantina Lavis, Trentino Alto Adige, Italien
Druva: Pinot Nero

Blåbärsglass, crème brûlée kräm, havrecrumble, blåbärsbavarouis, maräng
Vin: Moscato d'Asti, Piemonte Italien
Druva: Moscato

Vinpaket
Vår sommeliers utvalda viner
Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr
Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr

KVÄLLENS TRERÄTTERSMENY

tisdag, torsdag, lördag

Rusthållargårdens lantpaté, smörstekt rågbröd, åkerbär, cornichonskum, friterad schalottenlök

Vin: Haut Bourg, Loire Frankrike

Druva: Gamay

Smörstekt torskrygg, palsternackspuré, picklad pepparrot, senapsbuljong, spetskål

Vin: Laroche Reserve, Frankrike

Druva: Chardonnay

Nyponsoppa, mandelbiskvi, punchgrädde, nyponsorbet, citronverbensolja

Vin: Vintry's Maderia, Portugal

Druva: Tinta Negra

Vinpaket

Vår sommeliers utvalda viner

Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr

Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr

VEGETARISK MENY

Kungsmussling, svampconsommé, brässerad steklök, timjanolja, friterad schalottenlök

Matvetesrisotto med portabella och skånsk alpost, bakad endiv, rotselleri, palsternackschips

Nyponsoppa, mandelbiskvi, punchgrädde, nyponsorbet, citronverbensolja

Vinpaket

Vår sommeliers utvalda viner

Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr

Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr