

KVÄLLENS TRERÄTTERSMENY

måndag, onsdag, fredag

Rökt kammussla i krämig velouté, krispigt fläsklägg, dillolja, salladslök,
jordärtskockschips

Vin: Rami Falanghina, Italien

Druva: Falanghina

Rosastekt hjort, variation på jordärtskocka, smörstekta kantareller, rårörda havtorn,
viltsky med rödvin, svartkålschips

Vin: The Wine People Il Volpetto, Chianti Riserva Italien

Druva: Sangiovese

Kanelbakat äpple, vaniljglass, kolasås, sockerrostade hasselnötter, vit
chokladcremeux

Vin: Stepp Sheurebe Beerenauslese, Tyskland

Druva: Sheurebe

Vinpaket

Vår sommeliers utvalda viner

Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr

Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr

KVÄLLENS TRERÄTTERSMENY

tisdag, torsdag, lördag

Oxsvanskrokett i buljong, svamppuré, picklad rödlök, timjanolja, smörgåskrasse

Vin: Longview Vista, Australien

Druva: Shiraz, Barbera

Pocherad rödtunga, pärlande velouté, glaserade svartrötter, rotselleripuré,
citronette, forellrom, potatisflarn

Vin: Huber Vision Organic, Österrike

Druva: Grüner Veltliner

Chokladpastej med whisky från Hven och toner av tjära, mjölkchokladnamelaka,
havtornscoulis, kolasmulor

Vin: Nederburg Noble Late Harvest, Sydafrika

Druva: Grasa de Cotnari, Riesling, Chenin Blanc, Muscat de Frontignan

Vinpaket

Vår sommeliers utvalda viner

Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr

Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr

VEGETARISK MENY

Svampravioli, rostade hasselnötter, brynt salviasmör, skånsk grottost, smörgåskrasse

Örtbakad fetaost, variation på jordärtskocka, smörstekta kantareller, chiliolja, picklad rödkål

Chokladpastej med whisky från Hven och toner av tjära, mjölkchokladnamelaka, havtornscoulis, kolasmulor

Vinpaket

Vår sommeliers utvalda viner

Två glas (förrätt, varmrätt) 355 kr

Tre glas (förrätt, varmrätt, dessert) 475 kr