

## Före maten...

Cava från Katalonien, Montes Cherub rosé eller ett glas skumpa 85 120

## Förrätter

**Veg-** Chevre chaud med röda & gula betor, rostade valnötter, fikon- & lagerbladsreduktion 115

Veg- Chevre chaud with red & yellow beetroots, roasted walnuts & fig reduction

**Pilgrimsmusslor-** tartar med löjrom, citron, dill & gräslök 145

Scallops- tartar with bleek roe, lemon, dill & chives

**Kantarell-** soppa med krämig kantarelltoast normal 125

Chantarelle- soup with creamed chantarelles on toast double 175

**Anklever-** halstrad med krusbärsmarmelad & nötsallad 130

Foie gras- seared with sweet gooseberries & hazelnut

### Kantarellmeny

#### Kantarellsoppa

Chantarelle soup

**Halstrad röding med blomkålspuré, stekta kantareller & örtsallad**  
Seared char with puréed cauliflowers, fried chantarelles & herb salad

**Vaniljglass med rårörda blåbär**  
Vanilla ice cream with blueberries

425

## Varmrätter

**Veg-** risotto med grillad portabello, skogssvamp, ruccola & parmesan 185

Veg- risotto with grilled portabello, forest mushrooms, arugula & parmesan

**Tonfisk-** grillad med avokado, vattenmelon, potatis & salladslök 245

Tuna- grilled with avocado, watermelon, potatoes & spring onions

**Kalv-** burgare med rostad kantarelldressing, bacon & cheddarost på grillat sesambröd 185

Veal- burger chantarelle dressing, bacon, cheddar & grilled bread

**Röding-** halstrad med blomkålspuré, stekta kantareller & örtsallad 239

Char- Seared with puréed cauliflowers, fried chantarelles & herb salad

## Grillen

Serveras med örtröstad färskpotatis, senaps- & dragoncrème, tomat- & bönsalsa  
Served with roasted new potatoes, mustard- & tarragon crème, tomato- & bean salsa

**Amerikansk biff-** grillad med potatis/tryffeldip & ugnsbakad färsklök 259

American steak- grilled with potato/ truffle dip & baked silver onion

**Mixed grill-** tonfisk, pilgrimsmussla, tigerräka & lax 255

Mixed grill- tuna, scallop, tiger prawn & salmon

**Kalvkotletter-** grillad med salviagremolata & rökt sidfläsk 259

Veal cutlets- grilled with sage gremolata & bacon

## Dessert

**Smultron-** soppa med vaniljglass & lime 95

Wild strawberry- soup with vanilla ice cream & lime

Geil, Rieslaner Beerenauslese 65

**Sorbet-** smultron & blåbär 105

Sherbet- wild strawberry & blue berry

Vernus, Late Harvest Riesling 65

**Crème Brûlée** 80

Crème Brûlée

D'Arenberg, The Noble Prankster eller Nils Oscar Barley Wine 55/45

**Valrhonachoklad-** Mörk & vit i bit med karamelliserade nötter 55

Valrhona- white & dark chocolate in pieces with caramelized nuts

Barone Pizzini, Pievalta, Curina Verdicchio Passito 45

## Afterdinner drinks

Ni kan fortsätta er kväll med våra goda dessertdrinkar.

Vi serverar dom gräddiga, varma eller kalla så att ni kan gå hem nöjda och glada

**Nutty Irishman** 128

Frangelico, baileys & hett kaffe toppad med vispad grädde

**Keoke Coffee** 128

Kahlua, Cognac & hett kaffe toppad med vispad grädde

**Blueberry tea** 96

Grand Marnier, Amaretto med Earl Grey te & Apelsin tvist