

MIDDAG v 13

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Pumpasoppa på muscatpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa och crunch på pumpafrön

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

“Pina colada” - Vaniljbakad ananas med kokosglass och kokoskaka samt rostad kokos

Tisdag

Idag serverar vi från vår á la Carte-meny!

Onsdag

Rödbetsrimmad torsk med rödbetsrelish, rökig getostkräm samt fröcrunch

Ankbröst med confit på låret, apelsinsås, rödkål, sotad purjolök och polenta

Vit chokladmousse på mandelbotten serveras med hallonkräm och blåbär smaksatt med citron samt mandel musli

Torsdag

Tryffel potatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum och friterad potatis

Halstrad röding med sandefjordsås, pac choi, broccoli - serveras med kräftkaka och morotspuré

Nougatbrule med rostade hasselnötter och päronkompott

Fredag

Laxtartar med wasabismör, sjöggrässallad, sjökorall samt syltad ingefära och svart vitlökskräm

Oxfilemedaljong med bräserverad oxkind, potatispuré smaksatt med tryffel samt kantareller och lök

Färskostkräm smaksatt med nypon, på apelsincrunch med vaniljkräm och biskvie

Lördag

Inkokt röding med sandefjordsmajjo forellrom picklade havtorn fröcrunch

Hjortytterfile med bär-rödbetsreduktion, potatis och västerbottenkaka och sparris

Nougatbrule med rostade hasselnötter och päronkompott

Söndag

Rödbetsrimmad torsk med rödbetsrelish, rökig getostkräm samt fröcrunch

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

Vit chokladmousse på mandelbotten serveras med hallonkräm och blåbär smaksatt med citron samt mandel musli

Förboka kvällens fasta trerättersmeny
till specialpris - 595:- pp!



MIDDAG v 14

Serveras mellan kl 17-21



Måndag

Laxtartar med wasabismör, sjögrässallad, sjökorall, syltad ingefära och svart vitlökskräm

Oxfilemedaljong med bräserverad oxkind serveras med potatispuré smaksatt med tryffel samt kantareller och lök

Färskostkräm smaksatt med nypon, på apelsincrunch med vaniljkräm och biskvie

Tisdag

Tryffel potatiskräm med bakad lök, tångkaviar, brynt smörskum och friterad potatis

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

Vit chokladmousse på mandelbotten serveras med hallonkräm och blåbär smaksatt med citron samt mandel musli

Onsdag

Pumpasoppa på muscatpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa och crunch på pumpafrön

Ankbröst med confit på låret, apelsinsås, rödkål, sotad purjolök och polenta

Nougatbrüle med rostade hasselnötter, päronkompott

Torsdag

Tomattartar med burrata, friterad surdeg, rödlök och basilika

Halstrad gös med mussel & saffranspotatiskräm med salsa på pinjenötter, sherrykokta russin, tomat och persilja

Mandelkaka med pistage & bittermandel färskost med bäarkompott

Fredag

Gravad grön sparris, inkokt vit sparris med parmesankrisp, brynt smörskum och krasse

Röding med gemsallad och rädisor och västerbottenstuvning på spenat och nässlor och potatis

Vit choklad & citronmousse med fänkål och jordgubbskräm samt mandel müsli

Lördag

Pumpasoppa på muscatpumpa smaksatt med stjärnanis, picklad butternutpumpa och crunch på pumpafrön

Hällefilé med pilgrimsmusselballotine, arancini, grön julienne och beurré blanc

Nougatbrüle med rostade hasselnötter, päronkompott

Förboka kvällens fasta trerättersmeny
till specialpris - 595:- pp!

