



## Förrätter

Hjorttartar med rökt blomkålskräm, lingon, krasse och friterad potatis. (L) **160:-**

Svampsoppa med stekt kronärtskocka och svampfylld tortellini. (G,L) **155:-**

Carpaccio på fisk och skaldjur, serveras med örtsallad, surdegskrutonger, jalapenomajo och citruspicklad lök. (G) **160:-**

Variation på betor med prästostfylld petit-choux, balsamvinäger och hasselnötter. (G,L) **145:-** (går att få vegansk)

Svensk chark- & ostbricka med tillbehör. **185:-**

## Varmrätter

Biff med romansallad smaksatt med eldat smörvinäggrett, bakad tomat, silverlök och parmesandressing. Serveras med friterad potatis och rödvinssky. (L) **365:-**

Majskyckling från Munka Ljungby med stuvad svamp, bakad rotselleri och tryffelsky. Serveras med krossad stekt potatis. (L) **295:-**

Fläskschnitzel med tomat- och kumminsmör. Serveras med syrad kålsallad, rödvinssky och friterad potatis. (G,L) **285:-**

Röding med bakad pak choi, ljummen gurksallad. Serveras med misokokt potatis och sandefjordsås smaksatt med rom och gräslök. (L) **355:-**

Konfiterad rotselleri med variation på morot. Serveras med bea-smörskum och friterad rättviksärta samt krossad stekt potatis. (L) **265:-** (går att få vegansk)

## Dessert

Bakad vaniljkräm med karamellglass, lingon, tjärsirap och krossad mandel. (L) **120:-**

Mandelkaka med äppelkompott. Serveras med äppelsorbet och ljummen tonkagrädde samt puffad bulgur. (G,L) **120:-**

Mjölkkchokladmousse med havtornssorbet. Serveras med varm chokladsås, krispig bovete och hasselnötter. (L) **130:-**

Kaffegodis **45:-**

G – Innehåller Gluten    L – Laktos

*Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.*