

SÄSONGSMENYN

Seasonal menu

INKOKT VIT SPARRIS

Västerbottencrème, ramslök, krispig potatis, stenbitsrom

POACHED WHITE ASPARAGUS

Västerbotten cheese crème, wild garlic, crispy potatoes, lumpfish roe

KRYDDSTEKT KALVRYGG

Rosmarin och parmesan rösti, örtsmör, vinägersky, sparris, tomat, friterad oxsvans

SPICE-SEARED VEAL LOIN

Rosemary and parmesan rösti, herb butter, vinegar jus, asparagus, tomato, fried oxtail

ELLER /OR

BAKAD FJÄLLRÖDING

Vit sparris, ramslök, gurka, blåmusselsmörsås, potatis och vårlökspuré

BAKED ARCTIC CHAR

White asparagus, wild garlic, cucumber, blue mussel butter sauce, potatoes, and spring onion purée

PANNACOTTA

Rabarberkompott, jordgubbar, gräddfilssorbet, kardemummakaramell

PANNACOTTA

Rhubarb compote, strawberries, sour cream sorbet, cardamom caramel

2 RÄTTER: 647^{KR}3 RÄTTER: 755^{KR}

VINPAKET 1

Wine pairing

Gentlemans Riesling, Rheingau, Tyskland

Ogier, Artésis, Cote-du-Rhône, Frankrike

eller

Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

Maison Cazes, Muscat de Rivesaltes,

Languedoc-Roussillon, Frankrike

428^{KR}

VINPAKET 2

Wine pairing

Serge Laporte, Sancerre, Loire, Frankrike

Le Serre Nuove dell' Ornellaia, Bolgheri, Italien

eller

August Kessler, Riesling, Rheingau, Tyskland

Rabl, Grüner Veltliner, Eiswein, Kamptal, Österrike

636^{KR}*Om våra menyer*

Denna meny gäller mellan 2025-04-01 och 2025-08-31.

Vinpaketet är baserade på 1 glas till förrätt, 1^{1/2} glas till varmrätt samt 6cl dessertvin.

Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna till med det.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande priser och innehåll. Alla priser är exklusive moms.