

SÄSONGSMENYN

Seasonal menu

TARTAR PÅ SVENSKT YTTERLÅR

Hösttryffel, kapris, krispig lök & parmesan

TARTAR ON SWEDISH OUTER THIGH

Autumn truffle, capers, crispy onion & parmesan

KRYDDSTEKT HJORTYTTERFILÉ

Höstsvamp, lökkroket, potatisterrine & vitlökssmör

SPICE-SEARED VENISON FILLET

Autumn mushrooms, onion croquette, potato terrine & garlic butter

ELLER /OR

BAKAD RÖDING

Vitvinssås, potatispure, gröna ärtor & kantareller

BAKED CHAR

Venison sauce, mashed potatoes, green peas & chanterelles

ROSTAD MANDELKAKA

Inkokta hallon, rostad vit choklad & gräddfilssorbet

TOASTED ALMOND CAKE

Poached raspberries, roasted white chocolate & sour cream sorbet

2 RÄTTER: 778^{KR}

3 RÄTTER: 924^{KR}

VINPAKET 1

Wine pairing

Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

Ogier, Artésis, Cote-du-Rhône, Frankrike
Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

Maison Cazes, Muscat de Rivesaltes,
Languedoc-Roussillon, Frankrike

535^{KR}

VINPAKET 2

Wine pairing

Serge Laporte, Sancerre, Loire, Frankrike

Le Serre Nuove dell' Ornellaia, Bolgheri, Italien
August Kessler, Riesling, Rheingau, Tyskland

Rabl, Grüner Veltliner, Eiswein, Kamptal, Österrike

795^{KR}

Om våra menyer

Denna meny gäller mellan 2025-09-01 och 2025-12-31.

Vinpaketen 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 inklusive moms.