GRODAN

GREV TURE

KLASSISKA MENYN

Classic menu

TOAST SKAGEN
Löjrom, rostat bröd, citron & dill
TOAST SKAGEN
Bleak roe, toast, lemon & dill

OXFILÉ TOURNEDOS
Höstsvamp, syrad silverlök, friterad oxsvans, vinägersky & pommes Anna
BEEF TENDERLOIN TOURNEDO
Autumn mushrooms, pickled silverskin onions, fried oxtail, vinegar jus & pommes Anna

ELLER / OR

BAKAD TORSKRYGG
Räkor, ägg, pepparrot, brynt smör, dill, kokt potatis
BAKED COD LOIN
Shrimp, egg, horseradish, browned butter, dill, boiled potatoes

CRÈME BRÛLÉE
Tahitivanilj
CRÈME BRÛLÉE
Tahitian vanilla

2 RÄTTER: 850KR
3 RÄTTER: 950KR

VINPAKET 1

Wine pairing

Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

Piccini, Sasso al Poggio, Toscana, Italien
Martín Códax Albariño, Rias Baixas, Spanien

Haut Bergerac, L´ilot, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

535KR

VINPAKET 2

Wine pairing

Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Kalifornien, USA
J Vineyards Chardonnay, Russian River Valley, USA

Haut Bergerac, L´ilot, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

695KR

Om våra menyer

Denna meny gäller mellan 2026-09-01 och 2026-12-31.
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.