



Höstmeny Fall menu

Förrätter/ Starters

Kantareller
Krispiga krutonger, inlagd lök och prästost
Chanterelles
matured cheese crème, sourdough bread and onions

Rostad kungskrabba
rökt forellrom, citronvinägrett och rostad mandel
Roasted king crab
Smoked trout, lemon vinegar and roasted almond

Krämig Jordärtskocka
Lättbakad kolja, krutonger och parmesan
Creamy Jerusalem artichoke
Lightly baked haddock, croutons and parmesan

Kycklingleverparfait
Kryddig sesam, picklade gulbetor och sallad på kålskott
Chicken liver parfait
roasted sesame seeds, pickled yellow beets and salad of cabbage shoots

Glacerad Vildand
med bakad kål, getost och grapefrukt
Glaced wild duck
With baked cabbage, goat cheese and grapefruit

Varmrätter/ Main course

Majskycklingbröst från Bjäre
rostad morotspuré, karamelliserad svartrot och kycklingbuljong med soja
Cornfed chicken breast from Bjäre
carrot purée, caramelized salsify and chicken broth with soy

Lammsadel
persilja- och citronkorv, pumpakräm, vinägersky och kålrabbi.
Saddel of lamb
Parsley and lemon susage, pumpkin cream, vinegar sky and cabbage

Kungsflundra
skaldjursbisque, blomkål, lökconfit, vattenkrasse och musslor
Plaice
shellfish bisque, cauliflower, onion confit, watercress and clams

Biff
kronärtskocka, bakad tomat, parmesankrust, olivevierge och potatispuré.
Dry aged sirloin steak
Artichoke, baked tomato, parmesan sauce, olivevierge and potatoes.

Kronhjort
rödbeta, gul trumpetsvamp, tryffelsås och hasselnötter
Red deer
Beet, yellow trumpet mushrooms, truffle sauce and hazelnuts

Dessert/ Desert

Tarte tatin
spritkokta äpplen, mandelmassa och vaniljglass
liquor poached apples, almond and vanilla ice cream

Terrine on Manjari chocolate
saltrostad pistage, brynt smörkräm och plommonglass
salt roasted pistachio, browned butter cream and plum ice cream

Svartvinbärs mousse
chokladsorbet, ingefärsflan och vinbärskompott
Blackcurrant mousse
chocolate sorbet, ginger flakes and blackcurrant compote

Åkerbärsparfait
kolasås, kryddmarängar och havrecrumble
Arctic raspberry parfait
caramel sauce, and spicy meringues, oat crumble

Crème Catalana