

Förrätter

Toast Skagen

på handskalade räkor med pepparrot, citron och finhackad röd lök och smörstekt surdegsbröd

Toast Skagen, shrimps in dill mayonnaise, horse radish, lemon and red onion

2024 Riesling Kalkstein, Gustavshof, Tyskland
160 kr/glas, 640 kr/flaska

235 kr

Sockersaltad Fröyalax

med tomat, kålrabbi, kimchimayo och jalapeño

Cured Frøya salmon with tomato, kohlrabi, kimchi mayonnaise and jalapeño

2024 Sancerre, Domaine La Croix, St-Laurent, Frankrike
175 kr/glas, 660 kr/flaska

155 kr

Terrin på skånsk gris

med surkålsemulsion, inlagd gurka med senap och grillat surdegsbröd

Terrine of Skåne pork with sauerkraut emulsion, pickled cucumber with mustard and grilled sourdough bread

2024 Riesling Kalkstein, Gustavshof, Tyskland
160 kr/glas, 640 kr/flaska

135 kr

Tartar på semitorkade betor

med picklad grön tomat, getfärskost, libbsticka och salta mandlar

Tartare of semi-dried beetroot with pickled green tomato, fresh goat´s cheese, lovage and salted almonds

2024 Sauvignon Blanc, Cederbergs cellars, Cape Winelands, Sydafrika
165 kr/glas, 660 kr/flaska

145 kr

Huvudrätter

Grillad kalventrecote

med kalvsky, pommes frites, grönkålssallad, blonda russin, citrus och västerhavssost

Grilled veal entrecôte with veal jus, french fries and kale salad with golden raisins, lemon and Västerhavs cheese

2023 Sangiovese, Martoccia di Brunelli, Toscana, Italien
155 kr/glas, 625 kr/flaska

385 kr

Majskyckling

med morot, majs, salvia och rostad kycklingsky med kantareller

Corn-fed chicken with carrot, corn, sage and roasted chicken jus with chanterelle mushrooms

2023 Chardonnay, Tonnerre, Domaine Roland Lavantureux, Bourgogne, Frankrike
195 kr/glas, 825 kr/flaska

375 kr

Bakad röding

med gulbeta, purjolök och fänkål, sandefjord med forellrom och örter

Baked Arctic char with yellow beet, leek and fennel, served with Sandefjord sauce, trout roe and herbs

2024 Chablis, Henri de Bareuil, Bourgogne, Frankrike
195 kr/glas, 795 kr/flaska

395 kr

Klassiska svenska köttbullar (halv/hel)

med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Swedish meatballs, cream sauce, potatoe purée, lingon berries and pickled cucumber

NV Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Arva Naturalis, La Mancha, Spanien
130 kr/glas, 510 kr/flaska

185 kr/

245 kr

Bakad grillad rotselleri (vegetarisk)

med confiterad portabello, hummus och brynt smör med fermenterad vitlök och citron

Baked and grilled celeriac with confit portobello mushroom, hummus and browned butter with fermented garlic and lemon

2024 Chardonnay, Long Barn Winery, Kalifornien, USA
165 kr/glas, 660 kr/flaska

345 kr

Desserter

Mörk chokladcreme, 155 kr

med björnbär, vispad grädde och pistage

Dark chocolate cream with blackberries, whipped cream and pistachio

Grådask Tawny Port, Duoro, Porto, Portugal
140 kr/6 cl

Mandelkaka med päron, 145 kr

lavendelhonung och vaniljglass

Almond cake with pear, lavender honey and vanilla ice cream

Moscato d´Asti DOCGG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien
140 kr/6 cl

Rostat skånskt kryddbröd, 145 kr

med blå kornblomst och fikonmarmelad

Toasted spiced bread with Blå Kornblomst blue cheese and fig jam

NV Madeira, Vintrys, Madeira, Portugal
140 kr/6 cl