



FÖRRÄTT

3 Ostron Marennes med schalottenlök, citron och ett glas Champagne 240:-
Endast ostron 105:-

Caviar Baerii
50 gram 850:- 125 gram 1950:-

Kalixlöjrom från Junköfiskarna med smörstekt bröd, syrad grädde, lök, dill och citron
30 grams burk 295:- 100 grams burk 850:-

Vit och grön sparris med tryffel beurre blanc, friterade nässlor och hasselnötter 200:-

Tartar på hängmörad oxen med schalottenvinäger, svart tryffel,
Kalixlöjrom och krassemajonnäs 210:-

VARMRÄTT

Svartrötter med palsternackskräm, Café de Paris smör, frasig grönkål och svart sommartryffel 260:-

Moules Frites; vin & gräddkokta blåmusslor från Mollösund
med pommes frites och vitlöksmajonnäs 240:-

Hällefundra med vit sparris, bakad purjolök, Älvdalsrom, gräslök och smörsås 360:-

Vår egen blodpudding med saltat confiterat gårdsfläsk,
bakat äpple, lingon och brynt smör 240:-

Knaperstekt gårdsgris från Nibble Gård med blomkål, karamellgrädde och rödvinskokt smälök 280:-

Matildas oxen classic "Anno 1987" från svenska gårdar 350:-

Frasig Pärlihöna med sotad grön sparris, rotsellericonfit, shiitakesvamp
och kycklingjus med tagetesört 340:-

OST

Kvällens ostservering 130:-

DESSERT

Ängsyraglass med mynta & körvelmaräng, stjälselleri och frusen fläderblom från Valbo 130:-

Ostkaka på mozzarella från Ängsholmens Gårdsmejeri med
syrad grädde och kompott på glasrabarber 130:-