

## HELGBRUNCH I MATSALEN

### FÖRSTA SERVERINGARNA TILL ALLA

POTATISBULJONG MED RÖKT SMÖR  
SVENSK BLÄCKFISK MED CITRON OCH ÖRTER  
RILLETES PÅ ONSBERGAGRIS MED BRÖD OCH SYRAD GURKA

### ANDRA SERVERINGEN ATT VÄLJA

VIT SPARRIS MED MODERN SÅS OCH SOTAD GOTLÄNDSK RAMSLÖK  
-  
LÄTTRÖKT REGNBÅGE FRÅN ÅLAND MED ROT OCH BLAD AV PERSILJA  
-  
DILAMM MED POCHERAT OSTRON OCH BROCCOLI  
335 KR

### EXTRA RÄTTER ATT VÄLJA TILL

TARTAR PÅ GRILLADE RÖDBETOR, OCH DIVERSE KAPRIS 120 KR  
RÅSTEKT BLOMKÅL MED TRYFFEL OCH "POULE- TARGUE" 190 KR  
SVENSKA CHARKUTERIER FRÅN MILLERT & DAHLÉN 70G/180 KR  
ALMNÄS TEGEL MED BIKAKA FRÅN ROSA SKATTLÅDAN 75KR  
LÖFSTA BLÅ MED ÄPPELKOMPOTT 75 KR

### SÖTA RÄTTER

KOMPOTT PÅ GLASRABARBER MED KÄRNMJÖLKSSORBET 95 KR  
BLODAPELSIN SEMI- FREDDO MED SVART TE OCH MANDEL 95 KR  
SMÅ MANDELMUSSLOR MED CURD PÅ GRILLAD BERGAMOTT 2STK/52 KR

FÖR ER SOM ENKOM ÖNSKAR ÄTA EN RÄTT, HUVUDRÄTT KOSTAR DE 295 KR  
TILL BARN ERBJUDER VI HALV PORTION TILL HALVT PRIS ELLER PASTA MED RAGU 15KR/ÅR

VÅRT KÖK ÄR BASERAT PÅ EKOLOGISKA OCH BIODYNAMISKT ODLADE GRÖNSAKER.  
DET KÖTT VI SERVERAR ÄR FRÅN SVENSKT LANTBRUK OCH SKOGAR. FISKAR OCH SKALDJUR  
ÄR VÄL OMHÄNDERTAGNA

## WEEKEND BRUNCH

### FIRST SERVINGS

POTATO BROTH WITH SMOKED BUTTER

SWEDISH SQUID WITH LEMON AND HERBS

RILLETTES OF ÖNSBERGA PIG WITH BREAD AND PICKLED CUCUMBER

### SECOND SERVING TO CHOOSE

WHITE ASPARAGUS WITH RAMSON FROM GOTLAND A MODERN SAUCE

-

LIGHTLY SMOKED TROUT FROM ÅLAND, ROOTS AND LEAVES OF PARSLEY

-

SPRING LAMB AND POACHED OYSTER WITH BROCCOLIS

335 KR

### SUPPLEMENTARY DISHES

TARTAR OF GRILLED BEETS, VARIOUS CAPERS AND CREAM 120 KR

FRIED CAULIFLOWER WITH TRUFFLES AND "POULE- TARGUE" 190 KR

SWEDISH CHARCUTERIES FROM MILLERT & DAHLÉN 70G/180 KR

ALMNÄS TEGEL (COW MILK CHEESE) WITH HONEYCOMB FROM ROSA SKATTLÅDAN 75KR

LÖFSTA BLÅ (BLUE CHEESE) APPLE COMPOTE 75 KR

### SWEET DISHES

BLOOD ORANGE SEMI- FREDO WITH SMOKED TEA AND ALMONDS 95 KR

COMPOTE OF FORCED RHUBARBS WITH BUTTERMILK SHERBET 95 KR

SMALL ALMOND TARTLETS WITH GRILLED BERGAMOT 2STK/52 KR

PRICE FOR MAIN COURSES 295 KR

FOR CHILDREN; HALF PORTION/ HALF PRICE OR PASTA WITH RAGU 15KR/YEAR

OUR KITCHEN IS BASED UPON ORGANIC AND BIODYNAMIC VEGETABLES.

MEAT AND POULTRY ARE FROM SWEDISH FARMS AND FORESTS. FISH AND SHELLFISH TREATED

WITH THE UTMOST RESPECT.