

H E L G B R U N C H I M A T S A L E N

FÖRSTA SERVERINGARNA TILL ALLA

VIT ROVA FRÅN SKILLEBY MED MAKRILLSROM
ÄGG ROYALE MED RÖKT BRÖD OCH SYRAD RABARBER
BLÄCKFISK MED SVART VITLÖK OCH SKOTT

ANDRA SERVERINGEN ATT VÄLJA

VIT SPARRIS FRÅN HJO MED MODERN SÅS OCH RAMSLÖK

HALSTRAD MAKRILL MED RABARBER OCH SPENAT

LAMM FRÅN ÖNSBERGA MED POCHERAT OSTRON, MAJROVA OCH SVART FÄNKÅL

335 KR

PIGGVAR STEKT PÅ BEN MED FÄRSKPOTATIS OCH KAPRIS 445 KR

EXTRA RÄTTER ATT VÄLJA TILL

STENBITSROM MED SVENSK GURKA, SMÖRVASSLE OCH DILL 145 KR
RAVIOLI MED RÅRÄKOR OCH DILL I CITRONVERBENABULJONG 155 KR
SVENSKA CHARKUTERIER FRÅN MILLERT & DAHLÉN 70 G/180 KR
ALMNÄS TEGEL MED KVITTENMARMELAD 75 KR
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 CLEMENTIN 2 STK/52 KR

FÖR ER SOM ENKOM ÖNSKAR ÄTA EN HUVUDRÄTT SÅ KOSTAR DEN 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.

W E E K E N D B R U N C H

FIRST SERVINGS

WHITE TURNIP FROM SKILLEBY WITH MACKEREL
EGG ROYALE WITH SMOKED BREAD AND RHUBARB
SWEDISH SQUID WITH BLACK GARLIC AND GREENS

SECOND SERVING TO CHOOSE

WHITE ASPARAGUS FROM HJO WITH RAMSON AND A MODERN SAUCE
-
SEARED MACKEREL WITH SWEDISH RHUBARB AND SPINACH
-
LAMB FROM ÖNSBERGA WITH POACHED OYSTER, TURNIPS AND BLACK FENNEL

335 KR

TURBOT FRIED ON THE BONE WITH NEW POTATOES AND CAPERS 445 KR

SUPPLEMENTARY DISHES

LUMPFISH ROE WITH CUCUMBER, BUTTERMILK AND DILL 145 KR
RAVIOLI WITH SHRIMPS AND DILL IN BROTH 155 KR
SWEDISH CHARCUTERIES FROM MILLERT & DAHLÉN 70 G/180 KR
ALMNÄS TEGEL (COW MILK CHEESE) QUINCE MARMALADE 75 KR
LÖFSTA BLÅ (BLUE CHEESE) APPLE COMPOTE 75 KR

SWEET DISHES

BLOOD ORANGE SEMI-FREDDO WITH SMOKED TEA AND ALMONDS 95 KR
COMPOTE OF FORCED RHUBARBS WITH BUTTERMILK SHERBET 95 KR
SMALL ALMOND TARTLETS WITH GRILLED CLEMENTINE 2 PIECES/52 KR

PRICE FOR MAIN COURSES 295 KR

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