

# Två- eller Trerättersmiddag

Vi använder närproducerade, ekologiska och miljö-/klimatcertifierade råvaror i största möjliga mån.

Kombinera din egen 2- eller 3-rätters, välj en av följande förrätt, varmrätt och/eller dessert.

## *Förrätt*

Råraka med crème fraiche, löjrom, rödlök, citron & dill (veg-/veganalternativ finns) (179 kr)

Laxtartar med sikrom, crème fraiche, rosépeppar & citron (179 kr)

Toast Skagen med löjrom, citron & gräslök (179 kr)

Oxkind med rotselleri/potatispuré, rödvinssås, rostad lök & timjan (179 kr)

Svampsoppa med örtcrème, bacon & timjan (veg-/veganalternativ finns) (169 kr)

Gratinerad getost med rödbetscarpaccio, tryffelhonung, färska fikon, valnötter samt rucola (veganalternativ finns) (169 kr)

## *Varmrätt*

### **Fisk**

Stekt Hälleflundra med jordärtskockspuré, brynt smör, pepparrot, stekt bacon samt krasse (320 kr)

Stekt Hälleflundra med ärtpuré, skirat smör, picklad tomat, stekt bacon & ärtskott (320 kr)

Stekt Hälleflundra med jordärtskockspuré, smörsås, dill samt syrad fänkål & sparris (320 kr)

### **Lamm**

Citron-/rosmarinmarinerad lammfilé med råstektpotatis, skysås, chimmichurri samt rotfrukts-confit (320 kr)

Örtmarinerad lammfilé med rödvinssky, rotfruktsgratäng, gröna bönor & picklad rödlök (320 kr)

Pepparstekt lammfilé med gräddstuvad spetskål, örtslungad potatis & fänkålscrudité (320 kr)

## Fågel

Stekt majskycklingfilé med porterkokta champinjoner samt bakad sötpotatis med grönkål & ädeloststuvning (285 kr)

Pepparstekt majskycklingfilé med apelsinsås, pumpa, lök & rostad potatis (285 kr)

Stekt majskycklingfilé med honung & nötter, stuvad potatis, spenat samt smulad fetaost (285 kr)

## Vegetariskt

Svamprisotto. ostronskivling, skogschampinjoner & portabello toppas med parmesanost, picklade tomater & färsk basilika (280 kr)

Stekta kikärtsbiffar med ugnsbakad sötpotatis, grönsaker & svamp serveras med rostad paprikasås, lime & koriander (Vegan) (280 kr)

Stekta bönbiffar med potatispuré, gräddsås, pressgurka & rårörda lingon (Vegan) (280 kr)

## Esterrätt

### Crème Brûlée

Crème Brûlée Klassisk (125 kr)

Crème Brûlée Kanel (125 kr)

### Pannacotta

Vaniljpannacotta med äppelkakscrunch, färska bär samt halloncoulis (120 kr)

Saffranpannacotta med färska bär, pepparkakscrunch & vaniljsås (120 kr)

Pistagepannacotta med halloncoulis, pistagenötter & färsk mynta (120 kr)

### Inkokta Päron

Ingefärspäron med kanel, mynta samt vaniljglass (125 kr)

Saffranspäron med hängd yoghurt, apelsin/saffransås, pistagenötter & färsk mynta (125 kr)

### Key Lime

Key lime-pie i cocktailglas med färska jordgubbar samt riven vit choklad (115 kr)

### Cheesecake

Pannacotta cheesecake med topping (kan variera beroende på säsong, fråga köket) (115 kr)

\*Rekommenderade viner tas fram av vår sommelier