

Snacks

Mandlar/ Almonds	45
Oliver/ Olives	45
Potatischips/ Potato chips	45

3 rätters meny/ 3 courses meny (Finns även som vegetarisk/vegansk) 389

Butternutpumpa med svart vitlök, gröna tomater, mandlar och champinjoner
Butternut squash w black garlic, green tomatoes, almonds and mushrooms

Ungtupp med rostad spetskål, jordärtskockskräm, pistasche och körvel
Rooster w cabbage, jerusalem artichoke puré, pistachio and chervil

Kaffemousse med chokladkräm, citronkräm och oxalisblad
Coffee mousse w chocolate cream, lemon curd och oxalis

Dryckespaket / Beverage menu 245

2019 Schumann Nägler "Hattenheimer" Riesling, Rheingau, Tyskland

2018 Stéphanie Vincent "Michelet" Chardonnay, Chablis, Frankrike

2016 Chateau La Croix De La Martingue, Cadillac, Frankrike

Mellanrätter/ Mid-sized dishes (ca 2 per person)

Butternutpumpa med svart vitlök, gröna tomater, mandlar och champinjoner 145
Butternut squash w black garlic, green tomatoes, almonds and mushrooms

Bakad rotselleri med rotsellerikräm, gurka, hasselnötter och kronhill 145
Celeriac w celeriac puré, cucumber, hazelnuts and crown dill

Tartar på nötinnanlår med majonnäs, senapsfrö och pepparrot 155
Beef tartar w mayonnaise, mustard seeds and horseradish

Ungtupp med rostad spetskål, jordärtskockskräm, pistasche och körvel 165
Rooster w cabbage, jerusalem artichoke puré, pistachio and chervil

Efterrätter/ Desserts

Tegelost från Almnäs mejeri med fänkål och kvittenmarmelad 99
Tegel cheese from Almnäs w fennel and quince jam

Kaffemousse med chokladkräm, citronkräm och oxalisblad 99
Coffee mousse w chocolate cream, lemon curd och oxalis