



## 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, champinjoner och buskkrasse  
Butternut squash w black garlic, green tomatoes 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 Saint Dominique "Le Pinot Noir" Pinot noir, Hérault, Frankrike

2016 Chateau La Croix De La Martingue, Semillon, Cadillac, Frankrike

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

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

Gulbetor med rotsellerikräm, granskott, hasselnötter och vattenkrasse 145  
Yellow beets w celeriac puré, spruce, hazelnuts and water cress

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