

MENY



* FÖRRÄTTER *

KRÄMIG BURRATA MED SOTADE PLOMMON & FRISK GREMOLATA

Len och krämig burrata serveras med hemgjord gremolata på färska örter, citronzest och vitlök. Till detta sotade, lätt karamelliserade plommon som tillför en mjuk sötma och ett djup i smaken, samt fräsiga krutonger för en perfekt krispig kontrast.

DRYCK

Deiss Engelgarten 2023

HUMMERSOPPA MED POTATISKROKETTER & FÄRSK HUMMER

En fyllig och silkeslen hummersoppa kokad på rostad skaldjursfond, serverad med gyllene, fräsiga potatiskroketter. Topppas med generösa bitar färsk hummer som ger både textur och elegans.

DRYCK

Champagne - Valentin Leflaive Cramant Grand Cru

* HUVUDRÄTT *

OXFILÉ MED SVARTPEPPARSÅS, SOTAD SPENAT & HAVSGODA OST

Mör och saftig oxfilé serverad med en krämig svartpepparsås med tydlig hetta och djup. Till detta sotad spenat som tillför en lätt rökig ton, krispiga schalottenlöksringar för textur och fin sötma samt generöst med riven Havsgoda ost som rundar av rätten med sin fylliga karaktär.

DRYCK

Brancaia Ilatraia 2021

* DESSERT *

YOGHURTPANNACOTTA MED RABARBER I TRE TEXTURER

Silkeslen yoghurtpannacotta med frisk syra, serverad med svalkande rabarbersorbet och len rabarberkompott. Kombinationen av krämigt, syrligt och lätt sötsyrligt skapar en elegant och uppfriskande avslutning på måltiden.

DRYCK

Rabl Eiswine 2022

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon