



MENY



* FÖRRÄTTER *

HUSETS VITA SKAGEN MED PEPPARROT, CITRON OCH FORELLROM

En frisk, lyxig tugga där sälta, syra och hetta spelar tillsammans. Mjuk skagen som får liv av citron och ett litet bett av pepparrot.

DRYCK

Deiss Engelgarten 2023

NÄSSLSSOPPA MED BAKAD KYCKLINGTERRINE,

Som en skogspromenad i första värmen, intensiv nässla möter mild, bakad kyckling i perfekt balans.

DRYCK

Champagne - Valentin Leflaive Cramant Grand Cru

* HUVUDRÄTT *

OXFILÉ MED SVARTPEPPARSÅS, SOTAD SPENAT, KRISPIG LÖK OCH SCHALOTTENLÖK,

En rik och generös rätt där pepparens hetta möter köttets mörhet, balanserad av grönt och krisp, med en nötig ton av lagrad ost.

DRYCK

Brancaia Ilatraia 2021

* DESSERT *

YOGHURTPANNACOTTA MED RABARBER I TRE TEXTURER

En frisk avslutning där krämig pannacotta möter rabarberns lekfulla syra i flera former. uppfrysande avslutning på måltiden.

DRYCK

Rabl Eiswine 2022

SKAPAD AV VÅR KÖKSMÄSTARE

Simon