

Sällskapsmenyer

Meny 1

*löjrom från bröderna Persson i norr
minuttrökt havsabborre, gräslök och dillkryddad gräddfyl
bleak roe with chives, smoked perch and sour cream*

*högrev 24 h i vin
med sensommarkantareller, oxrygg, tuppleverpastej och vinbär
beef chuck braised in red wine, chanterelles, sirloin of beef,
pâté on rooster liver, red currant*

*röda bär och grillat surdegsbröd
med smultronsorbet, hallongräddglass, jordgubbar och crème caramel
red berries with grilled sourdough bread, strawberries and crème caramel*

670:-/ med ost 770:-

Meny 2

*rå biff
råpicklade betor från Ugglarp, paranöt, avokado och pepparrot
raw beef and pickled beets, Brazil nut, avocado and horseradish*

*torskrygg bakad i kräftlag
rivet vitlöksbröd, kräftor och krodill
cod baked with crayfish, garlic bread and dill*

*blåa bär och lakrits
parfait av trädgårdssyra och vanilj, vit choklad och sockermosade björnbär
blue berries with liquorice, parfait of common sorrel and vanilla,
white chocolate and brambles*

645:-/ med ost 745:-