

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Sjötungssoppa 210:-

med saffran och små grönsakspärlor
Soup of sole with saffron and small vegetable pearls

Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 210:-

Cognac infused lobster soupe of the house

Kalixlöjrom 310:-

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche
White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche

Hummer 240:-

med en ragu på fänkål och mango med pernodsås
Lobster with a ragu of fennel and mango served with a pernod sauce

Rödbetscarpaccio 125:-

med getostcrème, gulbetscruditée och rostade pumpakärnor
Carpaccio of beetroot served with a goat's cheese cream and pumpkin seeds

Stekt anklever 235:-

med portvinsglace och syrligt äpple
Seared foie gras with a port wine glaze and sour apple

1/2 Råbiff med tillbehör 145:-

1/2 Our steak tartar with trimmings

VARMRÄTTER/ Main Dishes

Svamprisotto 225:-

med timjansbakad schalottenlök och ugnstorkade tomater
Mushroom risotto served with baked shallots and semi-dried tomatoes

Paupiette av bergtunga 315:-

fyllt med laxmousseline, vaniljvitvinssås och pommes duchesse
*Paupiette of lemon sole filled with salmon mousseline,
pomes duchesse and a vanilla flavoured white wine sauce*

Smörstekt torskrygg 340:-

med bakad spetskål, vårlök, brynt citrusmör och dillsvängd potatis
Loin of Cod fried in butter, served with spring cabbage and leek

Oxfile 410:-

med parmesan croquette på spenatbädd med portvinssås
Fillet of beef served with parmesan croquette, spinach and port wine sauce

VÅRA KLASSIKER/Our classics

Sjötunga Walewska 475:-

Sjötunga, hummer, hummersås, tryffel, duchessepotatis och fleuron
Sole Walewska
Fillets of sole, lobster, lobster sauce, duchesse potatoes and fleuron

Örtbakad renfilé 365:-

med svamp och lökragu, ört-rösti och svartvinbärssås
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*

Krogens råbiff 245:-

med klassiska tillbehör
Our steak tartar with classic trimmings

Svensk Meny/ Swedish Menu 750:-

Kalixlöjrom med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche
Whitebait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche

Örtbakad renfilé med svampragu, örtrösti och svartvinbärssås
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*

Inbakad Allerums prästost smaksatt med kummin och äppelkompott
Allerum cheese wrapped in filo pastry with cumin and sweetened apples

Tahitivaniljglass med varma hjortron och knäckflarn
Tahiti vanilla ice cream with warm cloudberries and butterscotch basket

DRYCKESMENY

Ett glas av varje/ One glas of each 515:-

Mariestad Export Ljus Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit
eller ett glas gott vin
2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel

2013 Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti, DOC Venetien

2011 Allesverloren fine old vintage
Swartland Sydafrika

2011 Brumaire A. Brumont
Pecerenc Du Vic-Bilc

Vegetarisk Meny/ Vegetarian Menu 395:-

Rödbetscarpaccio med getostcrème, gulbetscruditée
och rostade pumpakärnor
Carpaccio of beetroot served with a goat's cheese cream and pumpkin seeds

Svamprisotto med timjansbakad schalottenlök och ugnstorkade tomater
Mushroom risotto served with baked shallots and semi-dried tomatoes

Liten körsbärssufflé med vaniljglass och chokladcrisp
Small cherry soufflé with vanilla ice cream and chocolate crisp

Mars Meny/March Menu 525:-

Sjötungssoppa med saffran och små grönsakspärlor

Soup of sole with saffron and small vegetable pearls

Oxfile med Amaronesås, vårlöksgnocchi och skogssvamp

Fillet of beef with an Amarone sauce, springonion gnocchi, and field mushrooms

Yoghurtsorbet med svarta vinbär, citronverbena och kanderade hasselnötter

Yoghurt sorbet with blackcurrants, lemon verbena and crystalised hazelnuts

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

2016 Sant' Antimo Pinot Grigio Tenuta Col d'Orcia

Toscana, Italien

155:-/glas 590:-/flaska

2013 Amarone Della Valpolicella Classico "Righetti" DOC

Venetien, Italien

195:-/glas 750:-/flaska

2014 Chateau Pierre-Bise, Les Rouannières

Coteaux De Layon, Loire, Frankrike

90:-/8 cl glas 675:-/ 50cl flaska

Ett glas av varje/One glas of each 440:-