

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Jordärtskockssoppa 125:-

Artichoke soup with herb croutons

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

Hemrökt rencarpaccio 210:-

med syrligt äpple

Home smoked reindeer carpaccio with sour apple

Friterade pilgrimsmusslor 210:-

med citronette och blomkåls crème med tryffel

Deep-fried scallops, lemon dressing and cauliflower cream with truffle

Ankleverterrin 225:-

med brioche, äpple och Sauternesgelé

Duck liver terrine and brioche with apple and Sauternes jelly

1/2 Råbiff med tillbehör 145:-

1/2 Our steak tartar with trimmings

VARMRÄTTER/ Main Dishes

Tryffelstuvad gnocchi 225:-

med friterad svartkål

Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale

Ångkokt hälleflundra 325:-

med duchessepotatis och smörad vitvinssås

Steamed halibut with duchesse potatoes and buttered white wine sauce

Smörstekt rödingfilé 315:-

med rotselleripuré och brynt smör

Butter fried char with celeriac puree and browned butter

Ångkokt skrei 315:-

med hackat ägg, brynt smör och kokt potatis

Steamed Norwegian cod with chopped eggs, browned butter and boiled potatoes

Oxfile 395:-

med gnocchi och tryffelsky

Fillet of beef with gnocchi and truffle 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 445:-

Jordärtskockssoppa med örtkrutonger
Artichoke soup with herb croutons

Tryffelstuvad gnocchi med friterad svartkål
Truffle stewed gnocchi with deep-fried lacinato kale

Ingefärglass med lingonmaräng och rostad kokos
Ginger ice cream with lingonberry meringue and roasted coconut

Februari Meny/February Menu 525:-

Hemrökt rencarpaccio med syrligt äpple
Home smoked reindeer carpaccio with sour apple

Ångkokt skrei med hackat ägg, brynt smör och kokt potatis
Steamed cod with chopped eggs, browned butter and boiled potatoes

Lingonsorbet med kardemummabavaroise och apelsin
Lingonberry sorbet with cardamom bavaroise and orange

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

2016 Antiche Terre Valpolicella
Veneto, Italien

125:-/glas 490:-/flaska

2015 Riesling Réserve, Domaine Fernand Engel EKO
Alsace, Frankrike

140:-/glas 535:-/flaska

2013 Dr L Riesling Ice Wine
Washington State, USA

135:-/8 cl glas 560:-/ 1/2 flaska

Ett glas av varje/One glas of each 400:-

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 glass of each 440:-