

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 270:-

Cognac infused lobster soupe of the house

Kalixløjrom 270:-

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche

Örtmarinerad hälleflundra 210:-

med dill, hasselnötter och pumpacrème

Herb marinated halibut with dill, hazelnutz and pumpkin creme

Oxcarpaccio 195:-

med tryffelmajonnäs, krasse och trumpetsvamp

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, cress and mushrooms

1/2 Råbiff med tillbehör 145:-

1/2 Our steak tartar with trimmings

VARMRÄTTER/ Main Dishes

Kantarellrisotto 225:-

med bakad schalottenlök och örtsallad
Chantarelle risotto with baked shallots and herbsallad

Purjolök och parmalindad marulk 395:-

med duchessepotatis och Champagnesås
Leek and parma ham wrapped anglerfish with duchesse potatoes and Champagne sauce

Reninnanlår 315:-

med trattkantarellsås, brynt lök och pommes Anna
Flanck of reindeer with chanterelle sauce, browned onion and pommes Anna

Ryggbiff 385:-

med blomkålspuré smaksatt med tryffel, syltade tomater och potatiskaka
Beef with truffle flavoured cauliflower puree, pickled tomatoes and potato cake

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 305:-

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 650:-

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 glass of each 535:-

Pieplows Restauranger California Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit
eller ett glas gott vin

2014 Pierre André Bourgogne Chardonnay Grande Reserve

2012 Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti, DOC Venetien

2010 Allesverloren fine old vintage
Swartland Sydafrika

2011 Brumaire A. Brumont
Pecerenc Du Vic-Bilc

Vegetarisk Meny/ Vegetarian Menu 425:-

Vichyssoise
Vichyssoise

Kantarellrisotto med bakad schallotenlök och löksallad
Chantarelle risotto with baked shallots and herbsallad

Björnbärssorbet med limecurd och kanderade hasselnötter
Blackberry sorbet with lime curd and candied hazelnuts

Oktober Meny/October Menu 525:-

Örtmarinerad hälleflundra med dill, hasselnötter och pumpacrème
Herb marinated halibut with dill, hazelnuts and pumpkin creme

Reninnanlår med trattkantarellsås, brynt lök och pommes Anna
Flanck of reindeer with chanterelle sauce, browned onion and pommes Anna

Nyponsoppa med Tahiti vaniljglass och mandeltoppar
Rosehip soup with almond macaroons and Tahiti vanilla ice cream

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 405:-

2015 Torricella, Barone Ricasoli, IGT Toscana

160:-/glas 620:-/flaska

2015 Barbera d'Alba, Ceretto, DOC Piana, Piemonte

155:-/glas 600:-/flaska

2012 Gewurztraminer Heimbouurg, Domaine Zind-Humbrecht

90:-/8 cl glas 675:-/ 1/1 flaska

Gås Meny/Goose Menu 675:-
Serveras 1-18 November/Served 1-18 November

Liten laxsandwich
A small salmon sandwich

Svartsoppa med gåslever och krås
Eller

Hummersoppa med ostgiffel
Spicy black soup with goose liver

Or

Lobster soup with a cheese croissant

Knaperstekt gås med äpplen, plommon, rödkål
och glaserad potatis
Crispy fried goose with apples, prunes, red cabbage and fried potatoes

Husets äppelkaka med vaniljsås
Home maid apple pie with vanilla sauce

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

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

Malmö Akvavit

Chateau De Beaulon, Vieille Réserve Red, Pineau De Charentes
Eller

2013 Chablis 1er Cru Mont De Milieu, La Chablisienne

2009 Eikendal Classique, Stellenbosch, Sydafrika

2015 Nederburg Noble Late Harvest, Western Cape, Sydafrika

