

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Jordärtskockssoppa 125:-

Artichoke soup with herb croutons

Årstidernas Cognacpetsade 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

Friterade pilgrimsmusslor 210:-

citronette och blomkåls crème med tryffel

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

Halv olivoljestekt hummer 240:-

med ragu av grönsaker och mango

Lobster fried in oliveoil served with vegetables and mango

Ankleverterrin 225:-

och brioche med 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 315:-

med saffranssås och skaldjursfylld vårrulle

Steamed halibut with saffron sauce and springrole filled with shellfish

Smörstekt rödingfilé 315:-

med rotselleripuré och brynt smör

Butter fried char with celeriac puree and browned butter

Lammrygg 395:-

med dillsky, rostad vitlökspuré och pommes macaire

Blade chop (lamb) with roasted garlic puree and pommes macaire

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 glass of each 515:-

Mariestad Export Ljus Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit
eller ett glas gott vin

2014 Pierre André Bourgogne Chardonnay Grande Reserve

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

Husets apelsinglass smaksatt med kanel och Grand Marnier, bärkompott
Ice cream flavoured with orange, cinnamon and Grand Marnier, berry compote

December Meny/December Menu 525:-

Tallrik med gravad lax, 2 x sill, ägg och löjrom
Plate with cured salmon, 2 x heering, egg and caviar

Ångad hälleflundra med saffransås och skaldjursfylld vårrulle
Steamed halibut with saffron sauce and springrole filled with shellfish

Valrhônachokladterriner med citrussorbet
Valrhônachocolate terrine with citrus sorbet

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Med öl och snaps/With beer and snaps 425:-

Med vin/With wine 390:-

Finn 's Winter Ale klass III 33 cl

Malmö Akvavit 4 cl

Eller/Or

2015 Dr Loosen Bernkasteler Kurfürstlay, Riesling Spätlese

Mosel-Saar-Ruwer

130:-/glas 495:-/flaska

2015 Mulderbosch Chardonnay,

Stellenbosch, Sydafrika

145:-/glas 555:-/flaska

2015 Maculan Dindarello Moscato

Breganze, Venetien

115:-/8 cl glas 520:-/ 1/2 flaska

Jul Meny/Christmas Menu 825:-

Halv olivoljestekt hummer med ragu av grönsaker och mango
Lobster fried in oliveoil served with vegetables and mango

Sjötungsfiléer med gräslökssås och löjrom
Steamed filets of sole with whitewine sauce, chives and caviar

Örtbakad renfilé med svampragu, örtrösti och portvinssås
*Filet of reindeer with herbs, mushroom, " rösti " potato cake
and portwine sauce*

Husets apelsinglass smaksatt med kanel och Grand Marnier,
bärkompott
*Ice cream flavoured with orange, cinnamon and Grand Marnier,
berry compote*

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 575:-

2012 Riesling Schlossberg Gr Cru, Paul Blanck
210:-/glas 810:-/flaska

2015 Chablis 1er Cru Mont De Milieu, La Chablisienne
145:-/glas 710:-/flaska

2014 Monsordo Langhe Rosso, Ceretto, DOC Piemonte
130:-/glas 640:-/flaska

2016 Braida Moscato Vigna Senza Nome, Piemonte
90:-/8 cl glas 370:-/ 1/2 cl flaska

Nyårsmeny 1100:-

Amuse Bouche

Friterade pilgrimsmusslor med blomkålspuré
2014 Pouilly Fuissé, Maison Louis Jadot, Maconnais
175:-/glas 680:-/flaska

Foie gras terrin på hembakt brioche
med confiterade sultanrussin
2011 Chateau Fontaine, Sauternes
120:-/8 cl glas 520:-/1/2 flaska

Helstekt dovhjortsytterfilé med portvinssås
och tryffelsmaksatt potatismos
2013 Gigondas, Domaine St Gayan, Årstidernas Collection
145:-/glas 550:-/flaska

Champagnesorbet

Hallon- och björnbärssufflé med chokladglass
och kanderade hasselnötter
2013 Recioto Della Valpolicella, La Rosta, Aldo Degani
125:-/8 cl glas 540:-/1/2 flaska

Vinmeny 565:-

Aperitif: Bortolomial Filandi Rosé, Pinot Nero, Venetien 110:-/glas

Ett glas av husets Champagne vid tolvslaget 160:-

