

# MENY

FÖRRÄTT			
<b>HUMMERBISQUE</b> <i>Serveras med handskalade räkor, tångkaviar, fänkål och dillolja</i>	149;-	<b>ROTSELLERISKROCKET</b> <i>Rotselleriskrocket med kantareller, picklad rotselleri och persiljemajonnäs</i>	139;-
<b>RÅBIFF</b> <i>serveras med Karl-Johanemulsion, Gruyere, gravad äggula, surdegskrisp och syrat äpple</i>	155;-		
VARMRÄTT			
<b>FJÄLLRÖDINGFILE</b> <i>serveras med spetskål, dillemulsion, forellrom, brynt smörpulver, hasselnötter och krispig svartkål</i>	325;-	<b>LÅNGBAKAD RAPSGRIS</b> <i>serveras med bakat äpple, picklat äpple, rödvinskokt steklök, rotselleripuré smaksatt med tryffel samt skysås</i>	295;-
<b>HJORT</b> <i>serveras med persiljerotspuré, bakad persiljerot, smörstekt svamp, lingon, tryfflemulsion &amp; sky på mörghen</i>	345;-	<b>BAKAD KÅL</b> <i>serveras med shiitake, rättika, alspånsrökt tofu samt buljong på kålrot</i>	265;-
DESSERT			
<b>BAVAROISE</b> <i>med karamelliserade nötter, svartvinbärssorbet, rostad vitchoklad samt curd på svartvinbär</i>	129;-		
<b>CREMÉ BRULÉE</b> <i>smaksatt med tonkabönor serveras med körsbärsglass och krispiga körsbär</i>	135;-		
<b>OSTBRICKA</b> <i>med hemkokt marmelad och knäcke</i>	139;-		