

FÖRRÄTTER

Kallrökt laxros med pepparrotsskräm på kavring tippad med rödlök **65:-**

Kräft- och krabbakelse med löjrom på jungfrusallad samt ört- och citronolja **65:-**

Prosciuttolindade plommontomater gratinerade med chevréost och honung, serveras med gourmésallad och brödkrutonger **65:-**

Färskostcheesecake med tärnad lax, dill och löjrom **70:-**

Exotisk räkcocktail med ananas samt vitlöksrostini **75:-**

Rökt röding med löjromsdressing och gratinerad tomat **85:-**

Hummerpannacotta toppad med räkor och kräftor **85:-**

VARMRÄTTER

Klassisk fiskgratäng gratinerad med räkor och hummersås samt duchessepotatis **100:-**

Färsbiff med en krämig kantarellsås och persiljeslungad kulpotatis **100:-**

Halstrad laxfilé med en kall romsås samt dill- och smörkokt potatis **125:-**

Pestogrillad kycklingfilé med fetaostcrème, rostade potatisskivor och grönsaker **125:-**

Basilika- och vitlöksmarinerad fläskfilé med rödvinssås, pepparstekta morötter och potatisgratäng **125:-**

Färskostfylld laxtouredos med saffransdoftande vitvinssås samt potatistoppar **145:-**

Helstekt fläskfilé med hemlagad bearnaisesås samt frästa haricots verts och krämig rotfruktsgratäng **145:-**

Grillad kalvytterfilé med pepparsky, rostat grönsaksspett samt potatisgratäng **165:-**

Grillad kalvfilé mignon med tryfferad rödvinssås och bearnaisesås samt rostade rotfrukter **185:-**

EFTERRÄTTER

Vaniljpannacotta med hallonsås och bärkompott **50:-**

Nippon & Frezons chokladkaka med amarettogrädde **50:-**

Klassisk crème brûlée med färska bär **60:-**

Cappuccionotårta med hallongrädde **60:-**

Tartufo – chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao **60:-**

Mascarponedessert toppad med krossad mandelbiskvi och choklad **70:-**