

Helgmeny V 23

12.00-15.00



À la carte

Lax & Blomkål (förrätt) 135kr

Laxrygg med citron och rostade fänkålsfrön serveras med variation på spritärtor, fänkål och rökt laxrom

Röding & Sparris 245kr

Sockersaltad röding med grön sparris, shalottenlök, vinegrette på ostron samt nässlor, och rädisa

Skånskt Ryggbiff 245kr

Skånsk ryggbiff med primörer, naturlig anklever, portvinssky och krispig skivling

Sallad 155kr

Med rökt lax, bakat äpple, romansallad, skånsk lagrad prästost, quinoa och vår tolkning av caesardressing

Vegetariskt 145kr

Bakat ägg med mangold, sommarkål, linser rostad grönsaksbuljong, pepparrotsemulsion och böngroddar

Sött

Rabarber & Getyoghurt 105kr

Variation på rabarber med syren, vispad pannacotta, citroncurd och rostad vit choklad

Nygräddad Våffla 89kr

med hjortronmylta och vispgrädde

Crème Caramel 65kr

Smaksatt med vanilj

Sött till kaffet 39kr

Kanelbulle 35kr

Trerätters

Lax & spritärta (förrätt)

Laxrygg med citron och rostade fänkålsfrön serveras med variation på spritärtor, fänkål och rökt laxrom

*

Röding & Sparris

Sockersaltad röding med grön sparris, shalottenlök, vinegrette på ostron samt nässlor, och rädisa

Alternativt

Skånskt Ryggbiff

Skånsk ryggbiff med primörer, naturlig anklever, portvinssky och krispig skivling

*

Rabarber & Syren

Variation på rabarber med syren, vispad pannacotta, citroncurd och rostad vit choklad

Tre rätter 395kr

Förrätt + varmrätt 335kr

Varmrätt + dessert 315kr

Allergier? Fråga oss om matens innehåll.