

Kvällsmeny



Fördrink

Champagne 129kr
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

Skånsk GT 139kr
Skånska spritfabrikens gin, enbär och citron

Äpple & Aprikos 139kr
Äppelbrandy från Skånska Spritfabriken med aprikoslikör och vermouth

Snacks

"Chips"
Blåmussla, bovete, svamp och kycklingskinn

Eggroyal
Bränd eggroyal smaksatt med jordärtskocka

Anklever
Terrin på anklever med apelsin och brioche

Krokett
Krokett på kanin med dragoncrème

Vildand
Gravad vildand med blåbär och valnöt

75kr/st

Allergier? Fråga oss om matens innehåll.

Förrätter

Vintertruffel 145kr
Cremé på mandelpotatis med inkokt hällestad champinjon, tryffelchips och riven vintertruffel

Havskräfta 165kr
Rimmad och lättbakad havskräfta med confiterad rotselleri, libbsticka samt buljong på rotselleri, brynt smör och havskräfta

Råbiff 155kr
Råbiff på skånsk oxen med fermenterad svampcrème, krispig potatis, krasse och hasselnöt

Varmrätter

Långa 275kr
Långarygg med palsternacka, Kalixlöjrom, ostron, körvel och smörsås

Ren 285kr
Renytterfile med blodpudding smaksatt med pistage och lardo samt lättrökt selleri och äpplecrème, mejram, bakade lökar och enbärssky

Betor 255kr
Variation på rödbetor med buljongkokt rättviksärta, skum på getost och macademianöt

Dessерter

Kokos 115kr
Variation på kokosnöt med macarponemousse och karamelliserade pekannötter

Blodapelsin 125kr
Sorbet på blodapelsin med chokladterriner på mörk choklad från Malmö chokladfabrik

Ost 125kr
Skånska utvalda ostar med bakad kvitten och bovete

Småsoött till kaffet 55kr
Hemgjorda små sötsaker till kaffet