

Kvällsmeny



Fördrink

Champagne 129kr
Philippinotat Royale Réserve Non Dosé

Alkoholfria Bubblor 69kr
Codorníu Zero, Cava, Katalonien, Spanien

Skånsk GT 139kr
Skånska spritfabrikens gin, enbär och citron

Alkoholfri GT 65kr
Alkoholfri Gin & Tonic från Skånska Spritfabriken med enbär och citron

Snacks

"Chips"
Blåmussla, bovete och krispig skinn

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

Vintertryffel 145kr
Cremé på mandelpotatis med inkokt Hällestad champinjon, tryffelchips och riven vintertryffel

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
Svensk ren 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 macadamianöt

Desserty

Kokos 115kr
Variation på kokosnöt med mascarpone mousse och karamelliserade pekannötter

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

Ost 125kr
Variation på skånska ostar med bakad kvitten och bovete

Smäsött till kaffet 55kr
Hemgjorda små sötsaker till kaffet

Evening Menu



Aperitif

Champagne 129kr
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

Non-alcoholic Cava 69kr
Codorníu Zero, Cava, Katalonien, Spanien

Local GT 139kr
Gin from Skånska spritfabrikens with juniper berries and lemon

Non-alcoholic GT 65kr
Non-alcoholic Gin & Tonic from Skånska spritfabrikens with juniper berries and lemon

Snacks

"Chips"
Mussel, buckwheat and crispy skin

Eggroyal
Burned eggroyal tasted with jerusalem artichoke

Duck liver
Terrin of duck liver with orange and brioche

Croquette
Croquette of rabbit with tarragoncrème

Wild duck
Sugar salted wild duck with blueberry and walnuts

75kr/st

Allergies? Ask us about the food.

Starters

Wintertruffle 145kr
Crémé of almondpotatos with confit of mushroom, truffle chips & grated winter truffle

Langoustine 165kr
brined and lightly baked langoustine with confit of celeriac, lovage and a broth of celeriac, browned butter & langoustine

Tartar 155kr
Tartar of Skånsk beef with fermented mushroomcème, crispy potato & hazelnuts

Main courses

Ling 275kr
Loin of ling with parsnip, roe from Kalix, oyster, chervil & butter sauce

Reindeer 285kr
Reindeer with blood pudding tasted with pistachio & lardo, crème of lightly smoked celeriac & apple, baked onions, marjoram and juniper gravy

Beetroots 255kr
Variation of beetroot with peas cooked in broth, foam of goat cheese and macadamianuts

Desserts

Coconut 115kr
Variation of coconut with mascarpone mousse and caramelised pecannuts

Blood orange 125kr
Sorbet of blood orange with terrin of chocolate from "Malmö Chokladfabrik"

Cheese 125kr
Selection of cheese from Skåne with baked quince & buckwheat

Small treats for coffee 55kr
Homemade sweets