

Kvällsmeny

PÅ

SKISS

ERNAS

Fördrink

Champagne 135kr
Philipponnat Royale Réserve Non Dosé

Alkoholfria Bubblor 79kr
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

Eggroyal
eggroyal med forellrom

Anklever
Salt macroun med rabarber och naturlig anklever

Krokett
På skånsk anka med ramslökscreme

Ostron
Två stycken Fine de claireostron
- Rosenättika och oxalis
- Fruset äpple och druvtång

75kr/st

Allergier? Fråga oss om matens innehåll.

Förrätter

Pilgrimsmussla 165kr
Dykfångad pilgrimsmussla med svensk "dashi" på fjolårets kantareller & blåmussla samt fermenterad Hällestad champinjon och dill

Rödbeta 145kr
Saltbakad och lättrokt rödbeta med märg, hemsyrad grädde och Rogn caviar

Vitsparris 145kr
Inkockt vit sparris med bottarga, karamellisrad kycklinggrädde, krispigt kycklingskinn och libbsticka

Auroralax 145kr
Rimmad laxrygg med gravad gurka, cremé på nässlor och ostron, ostronblad och liura

Varmrätter

Gös 285kr
Gös från Hjälmaran med grön sparris, coralsmör, brässerad purjolök, hasselnöt, solrosfrön och krämig "hollandaise"

Lamm 285kr
Sadel och bringa från skånskt lamm serveras med ramslök, spenat, confiterade tomater potatisblanquette och rostad vitlöksky

Shiitake 255kr
Fyllt hemgjord pasta på durumvete från Ven med svampduxell, serveras med bakad äggula, shiitake från Torna hällestad, krispig skivling och kyndel

Desserter

Rabarber 125kr
Variation på rabarber med sorbet på kärnmjolk samt citronverbena

Klorofyll 125kr
Örtsorbet med pannacotta på getyoghurt och rostad korianderfrö samt mandelkaka och vild körvel

Småsött 55kr