

## À LA CARTE MENY

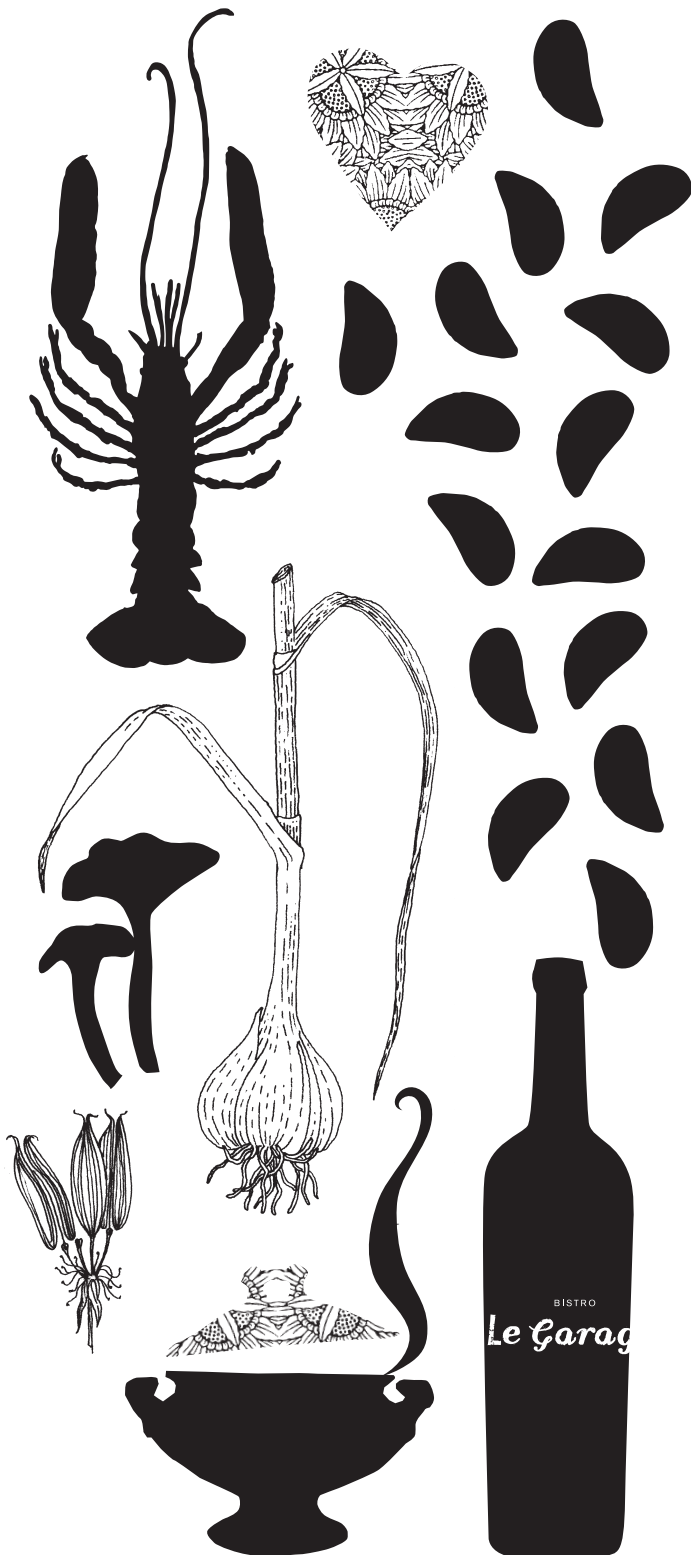
---

<b>3-RÄTTERS MENY</b>	<b>450 kr</b>
<b>VINPAKET</b>	<b>325 kr</b>

---

Valfri förrätt, varmrätt och dessert  
Tillägg för Hummer 75 kr och entrecote 50 kr

---



---

### LES ENTRÉES

---

<b>Getosttoast</b>	<b>135 kr</b>
<i>Med vinägerreduktion, smörslungad spenat och pistagenöt</i>	
<b>Kantarellravioli</b>	<b>145 kr</b>
<i>Färskost, friterad vitlök, parmesan, salvia och brynt smör</i>	
<b>Fröyalax och forellrom</b>	<b>145 kr</b>
<i>Pepparrotsfärskost, äpplelinkokt morot och pumpernickelkrutong</i>	
<b>Gratinerad halv hummer</b>	<b>225 kr</b>
<i>Hummersoppa, konjaksgrädde och vitlöksbröd</i>	
<b>Sotat älginnanlår</b>	<b>145 kr</b>
<i>Picklad kåltrabbi, lingon, emulsion på vattenkrasse och mandelpotatiships</i>	

---

### LES PLATS

---

<b>Bränd pumpa</b>	<b>235 kr</b>
<i>Brysselkål, päron, picklad lök, gulbeta och tryffelskum</i>	
<b>Moules frites</b>	<b>235 kr</b>
<i>Vinkokta blåmusslor med citron- och parmesan- slungad pommes frites och aioli</i>	
<b>Rimmad hälleflundra</b>	<b>275 kr</b>
<i>Persiljerotspuré, höstsallad med äpple och rökt buljong på rostad kyckling</i>	
<b>Smörbakad röding</b>	<b>275 kr</b>
<i>Kantareller, råstekt jordärtskocka, jordärtskockschips och Sandeffjordsås</i>	
<b>Variation på Linderödsgris från Oxviken</b>	<b>275 kr</b>
<i>Smörstekt kål, friterad lök och tryffelsky</i>	
<b>Entrecôte från svenska gårdar</b>	<b>325 kr</b>
<i>Bränd lök och morot, bearnaisesås, citron- och parmesanslungad pommes frites och rödvinssky</i>	
<i>Potatis- och Västerbottenostkroketter serveras till Linderödsgris, Röding, Hälleflundra och Pumpa</i>	