



Förrätter/ starters

Glögg & pepparkakor med tillbehör <i>Mulled Wine, gingerbread cookies</i>	59: -
Slät saffranskryddad fisk & skaldjursoppa med ört och vitlökskrutonger <i>Smooth saffron spiced fish & shellfish soup with herb and garlic croutons</i>	129: -
Charkuterier, bresaola, parmaskinka, ungersk vintersalami, marinerade oliver, cornichons, tryffelmajonnäs <i>Charcuterie, bresaola, parma ham, hungarian winter salami, marinated olive, cornichons, truffle mayonnaise</i>	139: -

Huvudrätter/ Main Course

Färskostöverbakad bergtunga, blomkålspuré med tryffel, brysselkål, spenat, forellrom och beurre blanc sås <i>Lemon Sole baked with cottage cheese, cauliflower with truffle, brussel sprouts, spinach, trout roe, beurre blanc sauce,</i>	295: -
Hjortfilé, potatiskroketter med shiitakesvamp och pecorino, pumpa, brysselkål, madeirasås, grönkålschips, jordärtskockspuré <i>Venison fillet, potato croquettes with shiitake and pecorino, pumpkin, brussel sprouts, madeira sauce, kale chips, Jerusalem artichoke purée</i>	295: -
Sill & Lax (vitlöksill, kräftsill, svartvinbärssill, laxtartar, Jansons frestelse, skaldjurspaté, sparrispotatis, hovmästarsås, romsås) mellanrätt <i>Herring and Salmon (garlic, crayfish, black current herring, salmon tartar, small potato and fish gratin, seafood pâté, ratte, mustard sauce, roe sauce)</i>	175: -
Högrevsburgare med chili-aioli, pommes, tomat, ost, picklad rödlök, sallad <i>Prime Rib burger with chili-aioli, pommes, tomatoes, cheese, pickled red onion and salad</i>	199: -*
Gnocchi, brynt smör, hasselnötter, äpple, grönärtspuré, spenat, parmesan <i>Gnocchi, browned butter, hazelnuts, apple, green peas purée, spinach, parmesan</i>	185: -

Dessert

Husets Ris a la malta med hallonsås <i>Ris a la Malta with raspberry couli</i>	99: -
Tre ostar med havtornsmarmelad, vindruvor och päron <i>Three cheeses with sea buckthorn marmalade, grapes and pear</i>	119: -

* Gäller ej alla dagar och tider/ not available all days

2020-11-28