

Förrätter/Starters

Griljerad skinka, bresaola, parmaskinka, ungersk vintersalami, marinerade oliver, cornichons, tryffelmajonnäs 159:–
Grilled ham, bresaola, parma ham, hungarian winter salami, marinated olives, cornichons, truffle mayonnaise
Dryckesrekommendation:
Tajano Organic Wine alt Piccini Patriale Rosso, Italien, ekologiskt glas 105:–/ flaska 429:–

Slät saffranskryddad fisk & skaldjursoppa med grissini 149:– (G/L)
Smooth saffron spiced fish & shellfish soup with grissini
Jacob's Creek, chardonnay, EKO, Australien glas 105:–/ flaska 429:–
Hans Baer, Riesling, Rheinhessen, Tyskland flaska 475:–

Varmrätt / Main Course

Hälleflundra, bakad fänkål, rotselleripuré, smörstekt ostronskipling, musselsås, sikrom, skaldjursemlulsion 345: –
Halibut, baked fennel, celeriac puree, butter fried oyster mushroom, mussel sauce, lake white fish roe
Dryckesrekommendation: Chablis Domain du Chardonnay,, Frankrike glas 155:–/ flaska 595:– eller Hans Baer Riesling, Rheinhessen, Tyskland flaska 475:– (G/L)

Ankröst med tranbär och portvinssås på grönkålsbädd med potatisfondant, palsternackschips och krasse 345: – (G/L)
Duck breast with cranberry and port wine sauce on kale served with potato fondant, parsnip chips and cress
Dryckesrekommendation: 3 Finger Jack Zinfandel, Kalifornien flaska 595:– eller Bourgogne Vieilles Vignes de Pinot Noir, Albert Bichot, FR 575:–

Grillad rotselleri, variation på beta, chèvrecreme, rostade hasselnötter, havtornschutney (veg) 225: – (L,N)
Grilled celeriac, variation on beet, chèvre crème, roasted hazelnuts, sea buckthorn chutney (vegetarian)
Dryckesrekommendation:
Kein Name Grüner Veltliner, Niederösterreich 455:–

Brännös köttbullar, gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka, potatispuré 179: – (G/L)*
Meatballs, cream sauce, raw lingonberries, pickled cucumbers, mashed potatoes
Dryck rek: Bourgogne Vieilles Vignes de Pinot Noir, Albert Bichot, FR 575:–

Burgare, 180gr högrev, brioche, cheddarost, fänkålssalami, lollo rosso, marinerad silverlök, rökt chili majonnäs 225:– (G/L)*
Burger, 180gr prime rib, brioche, cheddar cheese, fennel salami, lollo rosso, marinated white globe onion, smoked chili mayonnaise
Dryckesrekommendation: IPA Brooklyn 33 cl 85:– eller Ramon Bilbao Edición Limitada, Rioja, Spanien glas 135:–/ flaska 550:–

Saffranskryddad fisk & skaldjursoppa med vit fisk, lax, räkor, crudité och vitlöksbröd 269:– (G/L)*
Saffron spiced fish & shellfish soup with white fish, salmon, shrimps, crudité and garlic bread
Jacob's Creek, chardonnay, EKO, Australien glas 105:–/ flaska 429:–

Sill & Lax (löksill, kräftsill, apelsinsill, wasabi & limesill, laxtarta, Janssons frestelse, skaldjurspaté, sparrispotatis, hovmästarsås, romsås) (G/L) 195:– **mellanrätt**
Herring and Salmon (onion, crayfish, orange, wasabi & lime herring, salmon tartar, small potato and fish gratin, seafood pâté, ratte, mustard sauce, roe sauce)
Dryckesrekommendation: ljus lager Brännöl 95:– eller vitt vin: Hans Baer, Riesling, Rheinhessen, Tyskland flaska 475:– samt förstås husets vackra gyllene ekologiska snaps. Brännö snaps kryddad med handplockad johannesört!!

Dessert

Husets ris a la malta med hallonsås 109:– (L)
Ris a la malta with raspberry couli
Dryckesrekommendation: Moscatel de Setúbal , Portugal glas 92:–/ flaska 510:–

Tre sorters ost med havtornmarmelad, vindruvor och päron 139:– (G/L)
Three cheeses with sea buckthorn marmalade, grapes and pear
Dryckesrekommendation: Sauternes, Frankrike eller Moscatel de Setúbal , Portugal eller Italiensk Amarone eller kanske allra bäst: Taylors 10 year Tawny, Portugal

På meny har vi märkt upp de rätter som innehåller: laktos (L), gluten (G) samt nötter (N). Har du andra allergier prata med vår personal.

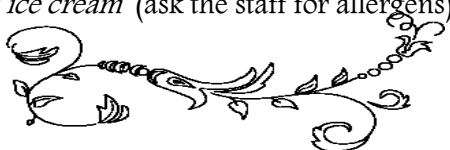
On the menu we have marked the dishes that contain: lactose (L), gluten (G) and nuts (N). If you have other allergies, please tell our staff.

Barnmeny / Kids menu

Frasvåfflor med jordgubbssylt och grädde 89.- (G/L)
Waffles with strawberry jam and whipped cream

Köttbullar med rårörda lingon, gräddsås, inlagd gurka och potatispuré 109.- (G/L)
Meatballs with lingonberry, cream sauce, pickled cucumbers and mashed potatoes

Vaniljglass med tillbehör 79.- (fråga personalen för allergener)
Vanilla ice cream (ask the staff for allergens)



Jullunch 595:-

Fisk & skaldjurscappucino

Sill & lax

~~~~~

Ankbröst

med tranbär och portvinsås på grönkålsbädd serveras med  
potatisfondant, palsternackschips och krasse

Alt

Hällefundra

Bakad fänkål, rotselleripuré, smörstekt ostronskivling, musselsås,  
sikrom, skaldjursemulsion

Alt

Grillad Rotselleri

Variation på beta, chèvrecreme, rostade hasselnötter, havtornschutney  
(veg)

~~~~~

Husets ris a la malta med hallonsås

Alt

Tre sorters ost med havtornsmarmelad, vindruvor och päron
.....och som avslutning finns godis, frukt och nötter m.m.

Något gott under tiden vi lagar maten



Glögg och pepparkakor med tillbehör 69.-

Apertivo Spritz, Aperol
129.-

Ricard Pastis de Marseille
128.-

Limoncello di capri 128.-

Bellini 139.-

Stockholms bryggeri Pink Gin & Tonic
139.-



Julmiddag 735:-

Fisk & skaldjurscappucino

Sill & lax

Charkuterier

~~~~~

Ankbröst med tranbär och portvinsås på grönkålsbädd serveras  
med potatisfondant, palsternackschips och krasse

Alt

Hällefundra, bakad fänkål, rotselleripuré, smörstekt  
ostronskivling, musselsås, sikrom, skaldjursemulsion

Alt

Grillad rotselleri, variation på beta, chèvrecreme, rostade  
hasselnötter, havtornschutney (vegetarisk)

~~~~~

Husets ris a la malta med hallonsås

Alt

Tre sorters ost med havtornsmarmelad, vindruvor och päron
.....och som avslutning finns godis, frukt och nötter m.m.