

Snacks | Appetizers

Chips & Löjrom "Bottenviken"225:-

Chips & Whitefishroe

Oliver "Nocellara"85:-

Olives

Bröd & Smör85:-

Bread & Butter

Caviar & Vodka "Artic Pearl" Strömsnäsbruk, Småland395:-

Swedish Caviar "Artic Pearl" & Vodka

Rökt saltad gammeltacka "Kosterlamm"125:-

Smoked, salted ewe of sheep "Koster"

Wrångebäckost Ost & Trädgårdsylt125:-

Hemkokt sylt på Hallon & Aronia från trädgården

Cheese Wrångebäckost & Garden jam

Rökta Marcona Mandlar.....85:-

Smoked Marcona Almonds

Allergier & ursprung fråga Personalen

Allergies & origin Ask the staff

Förrätter | Starters

Kläpphagens Hummersoppa245:-

Vedugnsrostade skal, smörelad pilgrimsmussla

Lobster Soup, flamed scallop

Ankbröst225:-

Ankbröst stekt över öppen eld, granskott, purjolök, apelsin, grillad lökkräm

Duck breast, spruce shoot, orange, grilled onion cream

Glödbakad purjolök195:-

Smörsås, purjolökaska

Vi rekommenderar Caviar för full dekadens, 5 g svensk Caviar

+150:-

Leek, Buerre blanc, leek ash

Add on Caviar "Artic Pearl " + 150:- (5g)

Snaps29:-/cl

Linje Aquavit, Aalborg Jubileum, OP Anderson

Hängmörad från köttkylen | From the dry aging fridge

Entrecote på ben för 2695:-/per person

Hollandaise , rödvinssky, grillat grönt & potatis från vedugnen.

OBS tillagningstid ca 45 minuter

Ribeye steak on the bone for 2. Hollandaise sauce, red wine sauce, grilled vegetables & potatoes from the wood-fire oven.

Approx 45 min cooking time.

Varmrätter | Main course

Grillad Entrecôte495:-

Eldad rotselleri, rödvinssky, potatis från vedugnen, hollandaise

Grilled ribeye steak hollandaise, flamed celeriac , red wine sauce

Potatoes from the wood-fire oven.

Dagens Fångst.....dagspris

Rökt jordärtskocka , miso, vedugnsrostade hasselnötter

Catch of the day daily price

Smoked jerusalem artichoke, miso, hazelnuts from the wood fire-oven

Hel eldad rotselleri.....325:-

Rökt jordärtskocka, miso, vedugnsrostade hasselnötter

Celeriac from the fire, smoked jerusalem artichoke, miso,

hazelnuts from the wood fire-oven

3- rätters i säsong795:-

3 course in season

Barnmeny | Children's meny

För barn under 13 År

Köttbullar155:-

Gräddsås & potatis / pommes frites, rårörda lingon

Swedish meatballs, cream sauce & potato or French Fries,
lingonberries

Grillad Kyckling165:-

Kyckling, pommes frites & bearnaisesås

Grilled chicken, French fries and bearnaisesås

Vaniljglass & chokladsås85:-

Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

Desserts| Desserts

Citron & kola tarte155:-

Kanderad citron, mjölkchoklad glass

Lemon & caramell tarte, candied lemon, milk chocolate ice cream

Sommeliern rekommenderar: Beerenauslese Welschriesling 145 :-

Klassisk creme brûlée125:-

Sommeliern rekommenderar : Royal tokaj/ Sauternes 145 :-

Choklad Tryffel39:-

Sommeliern rekommenderar : Espresso & Avec

Wrångebäckost Ost & Trädgårdsylt125:-

Hemkockt sylt på Hallon & Aronia från trädgården

Cheese & Garden jam made from choke berries & raspberries
from the garden

Sommeliern rekommenderar : Muscat Ottonel Auslese 145 :-