

## SMÅRÄTTER

**Ostron med sina tillbehör** 50 kr/ss  
Oysters with lemon and vinaigrette

**Friterat potatisrör med råbiff på kalv, kapris, rostad jästemulsion & krasse** 95 kr  
Deep-fried potato cylinder, with veal tartare, capers & roasted yeast emulsion

**Störkaviar, 15gr med brioche & misosmetana** 295 kr  
Sturgeon Caviar 15gr with brioche & miso flavored sour cream

## FÖRRÄTTER

**Löjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & friterat potatistrassel** 295 kr  
Bleak roe from Lake Vänern with sour cream, pickled red onion, chives and deep-fried potatoes

**Halstrad pilgrimsmussla med grön ärtpuré, sparrisbuljong, majrova, sommaräpple & forellrom** 225 kr  
Seared sea scallop, green pea puré, asparagus broth, turnip, summer-apple & bleak roe

**Kalvcarpaccio med svartvinbärs olja, vinbärs capris, parmesanost, semitorkade tomater & emulsion på libbsticka** 195 kr  
Carpaccio of veal, black currant oil, black currant capers, Parmigiano, semi dried tomato & lovage emulsion

**Gravad purjolök, därtill lättrökt färskost, bakade blastbetor, syrad gulbeta friterat rågbröd & olja på rabarberrot** 195 kr  
Cured leek, lightly smoked farmers cheese, baked baby beets, pickled golden beets, fried rye bread, & rhubarb oil

## VARMRÄTTER

**Smörstekt rödtungafilé med potatistfondant, kräftskum, brytböner, fiorina samt dill – och vinägerchips** 345 kr  
Pan seared Witch Flounder, potato fondant, crayfish foam, broad beans, fiorina & dill & vinegar chips

**Grillad entrecôte med rostad kycklingsky, blastmorot, sotad lök, friterad hasselbackspotatis & emulsion på Herrgårdsost** 395 kr  
Grilled Ribeye, roasted chicken jus, baby carrots, charred onion, fried Hasselback potato & Herrgårds-cheese emulsion

**Terrine på spetskål smaksatt med brynt sojasmör, friterad hasselbackspotatis, brynt svamp, dragonskum, blastmorot & böner.** 295 kr  
Point cabbage terrine, fried Hasselback potato, pan seared mushrooms, tarragon foam, baby carrots & beans

## DESSERTER

**Jordgubbssandwich fylld med jordgubbssparfait, därtill grillad jordgubbsgel, lättvispad grädde & myskmadra** 155 kr  
Strawberry sandwich-strawberry parfait, grilled strawberry gelé, whipped cream, fresh strawberries & lovage

**Citronglass, hallonmarmelad, sockerkaka, citron, laktritskräm & färska hallon** 155 kr  
Lemon ice-cream, raspberry marmalade, sponge cake, lemon, licorice cream & fresh raspberries

**Crème brûlée, lemoncurd & bär** 95 kr  
Crème brûlée, lemon curd & berries

**3 utvalda ostar med sina tillbehör** 155 kr  
3 assorted cheeses with accompaniments

## MENY ALBERT

**Störcaviar med  
smörstekt brioche & misosmetana**  
Sturgeon Caviar, brioche & miso flavored sour cream

\*

**Ostron**  
Oyster

\*\*

**Halstrad pilgrimsmussla med grön ärtpuré, sparrisbuljong,  
majrova, sommaräpple och forellrom**  
Seared sea scallop, green pea puré, asparagus broth, turnip, summer-apple & Bleak roe

\*\*\*

**Friterat potatisrör med råbiff på kalv, kapis,  
rostad jästemulsion och krasse**  
Deep-fried potato cylinder, with veal tartare, capers & roasted yeast emulsion

\*\*\*\*

**Smörstekt rödtungafilé, därtill potatisfondant, kräftskum,  
brytböner, fiorina samt dill-och vinägerchips**  
Pan seared Witch flounder, potato fondant, crayfish foam,  
broad beans, fiorina & dill & vinegar chips

\*\*\*\*\*

**Utvalda ostar (tillägg 155:-)**  
Assorted Cheeses (additional 155:-)

\*\*\*\*\*

**Jordgubbssandwich fylld med jordgubbssparfait, därtill  
grillad jordgubbsgel, lättvispad grädde, färska jordgubbar & myskmadra**  
Strawberry sandwich-strawberry parfait, grilled strawberry gelé,  
whipped cream, fresh strawberries & lovage

**895 kr**