

Smårätter / Snacks

Ostron med sina tillbehör 50 kr/st
Oysters with accompaniments

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

Störcaviar 15 gr med brioche och misosmetana 295 kr
Sturgeon Caviar 15gr with brioche & miso flavored sour cream

Förrätter

Löjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & potatistrassel 295 kr
Bleak roe from lake Vänern, sourcream, pickled red onion, chives & shoestring fries

Bankad orörd havskräfta från Fisketången, syrad blomkål, dillemulsion, dillpulver, fröknäcke, & Nashipäron 225 kr
Flatened langoustine, pickled cauliflower, dill emulsion, dill powder, seed crackers, & Nashi pear

Halstrad dovhjort från Ehrenhofers, sotad pärlök, bakad jordärtskocka, Madeirasky, torkat rågbröd och blomsterkrasse 245 kr
Seared venison, blackened pearl onions, baked sunchokes, Madeira sauce, dried rye, flower cress

Ravioli fylld med svamp och parmesan, svampconsommé, smörsteka kantareller, brynt salviasmör 195 kr
Ravioli filled with mushrooms & Parmesan, mushroom consommé, butter fried chanterelles, browned sage butter

Varmrätter

Smörbakad Hälleflundra, amandinepotatis, vitvinssås, citron-smörstekt bryssel & grönkål, råhvylad polkabeta, gräslöksolja 425 kr
Butter roasted Halibut, amandine potatoes, white wine sauce, lemon-butter seared brussell sprouts & kale, shaved candy cane beet, shive oil

Stekt ankbröst, potatisterrine, morotspuré, kyckling & äppelsky, grillad broccolini & krasse 325 kr
Pan seared duck breast, potato terrine, carrot puré, chicken & apple sauce, grilled broccolini & cress

Confiterad rotselleri med potatisterrine, inlagd rotselleri, citron-smörstekt bryssel & grönkål, yzuemulsion, hasselnötter, & puffat matvete 295 kr
Confit of celery root, potato terrine, preserved celery root, lemon butter seared brussell sprouts & kale, yuzu emulsion, hazelnuts, puffed wheat berries

Dessert

Tartelette på äpple med kardemummamousse, vaniljglass, marängar, Sherryolivolja, & torkade höstäpplen 155 kr
Apple tartlet, cardamom mousse, vanilla ice cream, merengues, sherry infused olive oil, dehydrated fall apples

Choklad och mandelparfait, hallonsorbet, halloncurd, mandelflarn & "chokladjord" 155 kr
chocolate & almond parfait, raspberry sorbet, raspberry curd, almond brittle & "chocolate soil"

Creme brulé, lemoncurd & bär 95 kr
Crème brulé, lemon curd, & berries

3 utvalda ostar med sina tillbehör 155 kr
3 cheeses with accompaniment

MENY ALBERT

Störccaviar med brioche och misosmetana

Sturgeon Caviar with brioche & miso flavored sour cream

*

Ostron med kvällens topping

Oysters with this evenings accompaniments

**

Bankad orörd havskräfta från Fisketången med syrad blomkål,

Dillpulver, emulsion på dill samt fröknäcke och Nashipäron

Pounded langoustine, pickled cauliflower, dill emulsion, dill powder, seed crackers, Nashi pear

Friterat potatisrör; råbiff på kalv, kapris

och rostad jästemulsion

Deep-fried potato cylinder; veal tartare, capers & roasted yeast emulsion

Stekt ankbröst serverat med potatisterrine därtill

morotspuré, sky på kyckling och höstapplen,

grillad broccolini och krasse

Pan seared duck breast, potato terrine, carrot puré, apple infused sauce, grilled broccolini & cress

Utvalad ostar (Tillägg 155:-)

3 cheeses with accompaniments (additional:-)

Tartelette på äpplen med kardemummamoussé, vaniljglass,

torkade höstäpple, maränger samt lagrad sherryolivolja

Apple tartlet, cardamom mousse, vanilla ice cream, merengues, sherry infused olive oil, dehydrated fall apples

945 kr