

Smårätter / Snacks

Ostron med sina tillbehör 50 kr/st
Oysters with accompaniments

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

Störcaviar 15 gr med brioche & 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, 225 kr
dillpulver, fröknäcke, & Nashipäron
Flatened langoustine, pickled cauliflower, dill emulsion, dill powder, seed crackers, & Nashi pear

Halstrad dovhjort från Ehrenhofers, sotad pärlök, bakad jordärtskocka, 245 kr
Madeirasky, chips på jordärtskocka, lingon & blomsterkrasse
Seared venison, blackened pearl onions, baked sunchokes, Madeira sauce, artichoke chips, flower cress and lingonberry

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

Varmrätter

Smörbakad Hälleflundra, amandinepotatis, vitvinssås,svamp 425 kr
citron-smörstekt bryssel & spetskål, syrad pumpa & gräslöksolja
Butter roasted Halibut, amandine potatoes, white wine sauce, lemon-butter seared brussell sprouts & lace bowl, pickled pumpkin, sponge & shive oil

Stekt ankbröst med potatisterrine,rökt morotspuré, kycklingsky 325 kr
smaksatt med äpple, grillad broccolini & krasse
Pan seared duck breast, potato terrine, smoked carrot puré, chicken & apple sauce, grilled broccolini & cress

Confiterad rotselleri med potatisterrine, inlagd rotselleri, 295 kr
citron-smörstekt bryssel & grönkål, yzuemulsion,
hasselnötter, & puffat matvete
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, maräng, 155 kr
Sherryolivolja, & torkade höstäpplen
Apple tartlet, cardamom mousse, vanilla ice cream, merengues, sherry infused olive oil, dehydrated fall apples

Choklad och mandelparfait, hallonsorbet, halloncurd, 155 kr
mandelflarn & "chokladjord"
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 & 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 & Nashipäron

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

Friterat potatisrör; råbiff på kalv, kapris & rostad jästemulsion

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

Stekt ankbröst serverat med potatisterrine därtill rökt morotspuré, sky på kyckling och höstapplen, grillad broccolini & 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 höstapplen, maränger samt lagrad sherryolivolja

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

945 kr