



## Meny oktober – 22 november

### Meny 1

- Ljörom med råaka och klassiska tillbehör
- Oxfilé med parmesankaka, pumpapuré, hyvlad tryffel och rödvinsås
- Hjortronkaka med brynt smörglass

Pris 575 kr

### Meny 2

- Pilgrimsmussla med jordärtskockspuré, bakad svartrot, forellrom och havskräftsky
- Torskrygg med räkmousseline, blomkåls - och saffranspuré och hummersås
- Mascarpone mousse med körsbärskrä m, chokladsmul och marsalaglass

Pris 560 kr

### Meny 3

- Rödbetscarpaccio med smulad getost, rostade valnötter och pumpakrä m
- Jordärtskocks biff med chiafrön, picklad gulbeta, rödbetspuré och blomkålsås
- Passionfrukt mousse med vit choklad och maräng

Pris 460 kr

### Meny 4

*(Minimum 6 personer och serveras till samtliga vid bordet)*

- Hummersoppa med hummer, fänkål, rädisa, svartrot och dillskum
- Carpaccio på oxfilé med klassiska tillbehör samt anklervers mousse
- Lammrack med svart tryffelrisotto, picklade kantareller och rödvinsås
- Utvalda ostar med morotsmarmelad och parmesankex
- Blåbärsmousse med skogshallonpannacotta, choklad sponge och maräng

Pris 785 kr