



förrätter/starters

Råstekt grön sparris med hyvlad parmesan och brynt citron samt emulsion på vårens första granskott och husets fröknäcke

Fried green asparagus with parmesan cheese, seared lemon and emulsion of spruce shoots

99:-

Halstrad pilgrimsmussla med grönärtpure, sallad på sojabönor, friterad matjesill samt yoghurt smaksatt med yuzu

Grilled scallop with green pea pure, soya bean salad, deep-fried herring and yuzu yogurt

139:-

varmrätter/main courses

Rödningfilé bakad med nässelsmör, risotto bianco, serveras med salsa Liguria samt rostade KRAV morötter

Charr fillet baked with nettle butter, risotto bianco served with salsa Liguria and roasted carrots

229:-

Kotlett av spädgris samt husets egna fläskkorv serveras med potatisterrin och smörstekt sparris samt sky smaksatt med granskott

Rack of piglet served with pork sausage, potato terrine, green asparagus and spruce shoots gravy

239:-

Hängmörad entrecôte från skånska gårdar, husets ramslöksbearnaise, säsongens smörsvängda primörer samt potatisrösti

Dry aged entrecote from Skåne served with buckram béarnaise sauce and spring vegetables and hash brown potato

249:-

Husets hamburgare på högrev med cheddarost och bacon på briochebröd serveras med karameliserad och rostad lök, tryffelmajonnäs samt pommes

Hamburger of prime rib with cheddar cheese and bacon served on brioche bread, caramelized onion, truffle mayo and french fries

169:-

Krispig grönsallad med varmrökt lax och grön sparris serveras med krämigt ägg från Linnebjörke gård samt dressing smaksatt med citron och fläder (går även att få vegetarisk med Halloumiost)

Salad with hot smoked salmon and green asparagus served with creamy egg from Linnebjörke farm with citrus and elderberry dressing (also served as a vegetarian dish with Halloumi cheese)

169:-

Risotto Primavera med Salsa Liguria samt Stensåkras färska fänkålssalsiccia (går även att få vegetarisk)

Risotto primavera with salsa Liguria and fennel salsiccia from Stensåkra farm (also served as a vegetarian dish)

189:-

Pytt i panna med stekt ägg, saltgurka och rödbetor

Hash of fried diced meat and potatoes with fried egg, pickled cucumber and beetroot

129:-

Klassisk räkmacka

Shrimp sandwich

149:-

desserter/desserts

Variation på rabarber serveras med husets vaniljglass, jordgubbar samt rostad choklad

Variations of rhubarb served with vanilla ice cream, strawberries and roasted chocolate

99:-

Creme brûlé med säsongens färska bär

Crème brûlée with fresh berries

79:-

Ekologisk tryffel

Organic truffle

15:-

Vid allergier eller andra önskemål om specialkost, säg bara till personalen.

Don't hesitate to let us know if you have any allergies or other food preferences.