



förrätter/starters

Krämig jordärtskockssoppa med smulstekt isterband från Stensåkra samt torkade KRAV rotfrukter

Creamy Jerusalem artichoke soup with sausage from Stensåkra and dried root vegetables

129:-

Tonfisktartar med yuzu, ingefära och koriander serveras med sojaemulsion, chiliolja samt friterad avokado

Tuna tartar with yuzu, ginger and coriander served with soy emulsion, chili oil and deep-fried avocado

149:-

varmrätter/main courses

Sotad laxrygg toppad med kålrabbi, dill och pepparrot serveras med puré på morot och brynt smör, halstrad krossad potatis och vitvinsås smaksatt med stenbitsrom

Blackened salmon fillet topped with kohlrabi, dill and horseradish, served with carrot purée, grilled crushed potatoes and white wine sauce flavoured with lumpfish roe

239:-

Rödvinbräserverad oxkind från skånska gårdar serveras med potatispuré smaksatt med tryffel och inlagda rotfrukter

Red wine braised beef cheek from Skåne served with potato purée with truffle and pickles root vegetables

239:-

Filé på dovhjort med 3x pumpa (puré, syltad, friterad), kalvsky smaksatt med enbär, flarn på granskottsmör samt sockerstekt kulpotatis

Fillet of deer with 3x pumpkin (purée, pickled, deep-fried), veal jus flavoured with juniper berries, spruce tip butter flakes and sugar fried potatoes

279:-

Husets högrevshamburgare med bacon och cheddarost, picklad och rostad lök, dijonmajonnäs, tomat och sallad samt briochebröd och pommies

Hamburger of prime rib with bacon and cheddar cheese, pickled and roasted onion, dijonnaise, tomato, lettuce, brioche bun, and french fries

169:-

Croque Monsieur med Lönnebergaskinka och lagrad prästost samt krispig sallad (går att få vegetarisk)

Warm sandwich with mustard, tomato, smoked ham and cheese with crispy salad (available as a vegetarian dish)

139:-

Chitarraspaggetti med mustig tomatsås och smulstekt salsicca, toppad med oliver, ruccola och rostade cashewnötter (går att få vegetarisk)

Chitarra spaghetti with a rich tomato sauce, salsicca sausage, topped with olives, arugula and roasted cashew nuts (available as a vegetarian dish)

169:-

Pytt i panna med stekt ägg, saltgurka och rödbetor

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

139:-

Klassisk räkmacka

Shrimp sandwich

149:-

desserter/desserts

Varma hjortron med husets vaniljglass och chokladjord

Warm cloudberries with vanilla ice cream and chocolate crumbs

89:-

Vit chokladmousse serveras med kvällens variationer på lington

White chocolate mousse served with tonight's variation of lingonberries

119:-

Vhalrona tryffel

Vhalrona truffle

15:-

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

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