

Mat

Förrätter

Trattkantarellsoppa en krämig soppa med forellrom & minikavring **(G / L)**
(KAN BLI VEG)
135:-

Carpaccio en klassiker med ruccola, pinjenötter, balsamico olivolja & Parmesanost **(N)**
159:-

Löjroms Våffla med syrad gräddde toppad med gräslök, rödlök & citron **(G / L)**
(KAN BLI VEG)
175:-

Varmrätter

Hjortytterfilé med smörstekt höstsvamp pommes anna & lingonsky, **(L)**
259:-

Oxfile Tournedos 180g, serverat med potatisgratäng smörstekt höstsvamp, rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater **(L)**
339:-

Entrécote 300g serveras med pommes frites rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater **(L)**
389:-

Råbiff på nötfinnanlår med picklad gulbeta dijonaise, toppad med Pecorino, friterad kapris & Lantchips **(L)**
145:-

Betor Biffstyle envegtarisk råbiff på rödbeta med picklad gulbeta, djionaise, Pecorino, friterad kapris & Lantchips **(L / VEG)**
129:-

Ångad Sejrygg med blåmusselsås smörstekt höstsvamp serverat med en rotselleripuré **(L / G)**
239:-

Örtbakad Rödingfilé med Sandefjordssås serveras med en rotselleripuré. **(L / G)**
269:-

Ugnsbakad Spetskål med gratinerad Pecorino, en krämig färskostkräm & hasselnötter **(L / G)**
189:-

Risotto med trattkantareller bakad pumpa pinjenötter & Parmesan **(L / G)**
199:-

Barnmeny upp till 12 år

Oxfile serveras med pommes frites & bearnaise **(L)**
110:-

Örtbakad Rödingfilé med rotselleripuré **(L)**
110:-

Risotto med höstsvamp och Parmesan **(VEG)**
110:-

Dessert

Äppelsufflé en klassisk sufflé serverat med kardemummaglass **(L)**
139:-

Crème brulée med myltade kanel lingon **(L)**
129:-

Ost från Hansjömejeri 3 olika sorters ost med fikonmarmelad & knäckebröd **(L / G)**
169:-
Fråga din servis dagens ostar!

N = Nötter
L = Laktos
G = Gluten
Veg = Vegitarisk



Allergener & innehåll ?
Fråga din servis!