

# ALA CARTE

## *förrätter*

3 OSTRON | 155:-

*serveras med citron & tabasco*

N.V. Delamotte, Brut Champagne | 135/795 :-

HUMMERSOPPA | 195:-

*gräddig soppa med laxballoutine, skummad filmjölk & örtolja*

N.V. Delamotte, Brut Champagne | 135/795 :-

SIKROM | 225:-

*sikrom från Husum, serveras med Brioche på brynt smör,  
lemoncurd, syltad fänkål, bränd-syrad rödlök, hängd fil*

N.V. Delamotte, Brut Champagne | 135/795 :-

RÅBIFF | 215:-

*på lokal fjällko serveras med gräslöksmajonnäs,  
lingonvinäger, torkat renkött, hyvlad beta och gravad äggula*

2019, Logan Weemala, Pinot Noir, Orange | 125/500:-

GAZPACHO | 150:-

*på grillad tomat serveras med rybsolja från Kukkolaforseen*

2019, Leitz Dragonstone, Riesling, Rheingau | 115/470:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

# ALA CARTE

## *v a r m r ä t t e r*

RÖDING | 275:-

*serveras med mandelpotatispuré, messmörssås, bönor,  
fänkål, lingon- & örtolja*

2019, Logan Winery, Chardonnay, Orange | 145/590:-

FJÄLLKO MED DILLSÅS | 325:-

*serveras med rostad potatis & tomatsallad*

2017, Brancaia TRE, Toscana | 130/520:-

KYCKLING POCHÉ GRILLÉ | 275:-

*serveras med gräddig örtsås & mjukbakade rotsaker*

2018, Chateau Fuissé, Tete du cru, Bourgogne | 195/800:-

HELBAKAD ROTSELLERI | 225:-

*grillad zucchini, örtmajonnäs, dinkelotto*

2019, Logan, Pinot Gris, Orange | 125/500:-

MOULLES FRITES | 225:-

*serveras med gräddig vitvinssås, pommes frites & aioli*

2020 Rabl, Gelber Muskateller | 120/495:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!