

## Förrätter

<b>Ostron med sina tillbehör</b> Oysters with lemon and vinaigrette	40 kr / st 3 st 100 kr
<b>Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök &amp; smörstekt brioche</b> Bleak roe from Vänern with sourcream, pickled red onion, shives and brioche	295 kr
<b>Smörstekt pilgrimsmussla med gröna ärtor, rättika och citronskum</b> Butterfried scallop with green peas, winter radish and lemon foam	195 kr
<b>Råbiff med syrad schalottenlök, grillad svartkål, rostad jästemulsion och kryddkrasse</b> Steak tartar with pickled schalott, grilled kale roasted yeast emulsion and cress	185 kr
<b>Grillad spetskål med chips på jordärtskockor, grillat smör, jordärtskockspuré &amp; timjan</b> Grilled cale with sunchoke pure and chips, grilled butter and thyme	165 kr

## Varmrätter

<b>Smörstekt skrei – torsk med grillad fiorina blomkål, friterad torskkind, blomkålspuré, friterad matvete, fermenterat sparris-kum och dillolja</b> Butter fried skrei – cod with grilled cauliflower, deep fried cod cheek, fermented asparagus sauce and dill	335 kr
<b>Dovhjortsinnanlår från bergslagen med brynt lökpuré, bakade betor, friterad hasselbackspotatis och smörad viltsky</b> Fallow deer from bergslagen with browned onion pure, baked beetroots, deep fried potatoes and gamebroth	395 kr
<b>Grillad fiorina blomkål med brynt lökpuré, broccoli, blomkålspuré, friterad hasselbackspotatis, brynt smör med hasselnötter</b> Grilled cauliflower with browned onion pure, broccoli, cauliflower pure, deep fried potatoes and hazelnuts	285 kr

## Dessert

<b>Crème brulé med aprikossorbet, rostade valnötter, och vit chokladkräm</b> Crème brulé with apricot sorbet, roasted walnuts and white chocolate cream	145 kr
<b>Mörk chokladpastej med körsbärssorbet, nougatmousse, körsbärs-gel, kanderade hasselnötter och rominkokta körsbär</b> Dark chocolate pate with cherry sorbet, nougat, candied hazelnuts and rum pickled cherry	145 kr
<b>3 sorters ostar med sina tillbehör</b> 3 types of cheese with marmalade	145 kr

## **5 – rätters meny**

Beställes av alla runt bordet

**Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & smörstekt brioche**  
Bleak roe from Vänern with sourcream, pickled red onion, shives and brioche

\*

**Grillad spetskål med chips på jordärtskockor, grillat smör,  
jordärtskockspuré och timjan**  
Grilled kale with sunchoke pure and chips, grilled butter and thyme

\*\*

**Dovhjortsinnanlår från bergslagen med brynt lökpuré, bakade betor,  
friterad hasselbackspotatis och smörad viltsky**  
Fallow deer from bergslagen with browned onion pure, baked beetroots,  
deep fried potatoes and gamebroth

\*\*\*

**3 sorters ostar med sina tillbehör**  
3 types of cheese with marmalade

\*\*\*\*

**Mörk chokladpastej med körsbärssorbet, nougatmousse, körsbärgel,  
kanderade hasselnötter och rominkokta körsbär**  
Dark chocolate pate with cherry sorbet, nougat, candied hazelnuts and rum pickled cherry

**845 kr**