

Förrätter

Ostron med sina tillbehör Oysters with lemon and vinaigrette	40 kr/st
Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & potatistrassel Bleak roe from lake Vänern with sourcream, pickled red onion, chives and deep fried potatoes	295 kr
Friterad havskräfta från Fisketången med bakad rotselleri dragonemulsion, kräftconsommé och friterad lök Deep fried norwegian lobster with tarragon emulsion, consommé, and baked celeriac	215 kr
Handskuren råbiff med rostad jästemulsion, friterad svartkål, syrad silverlök, inkokta kantareller och krasse Steak tartar with roasted yeast emulsion, pickled chanterelles, kale chips, onion and cress	185 kr
Grillad spetskål med chips på jordärtskockor, timjan, grillat smör och jordärtskockspuré Grilled point cabbage, sunchoke puré, grilled butter thyme, and sunchoke chips	165 kr

Varmrätter

Smörstekt rödtunga med grillad svartkål, kantareller, friterad grönkål örtslungad potatis och vitvinsås Butter fried Witch flounder with grilled cabbage, chanterelles, kale chips and white wine sauce	345 kr
Grillad entrecôte med brynt lökpuré, jordärtskocka, sotad lök, broccolini och smörad kalvsky Grilled entrecôte with browned onion pure, sunchoke, charred onion, broccolini and veal broth	395 kr
Rostad jordärtskocka med brynt lökpuré, kantareller, grillad svartkål, sotad lök, linser och svampskum Roasted sunchoke with browned onion pure, chanterelles, grilled cabbage, charred onion, lentils and mushroom foam	275 kr

Dessert

Karamelliserat höstäpple med kolacrunch, vaniljglass och friterad surdeg caramelized apple with vanilla ice cream, caramel crunch and deep fried sourdough	155 kr
Blåbärssorbet med kastanjeglass, rårörda blåbär, Crunch på brownie och chokladganache Blueberry sorbet with chestnut ice cream, chocolate ganache and brownie crunch	155 kr
Crème brulé med dulce de leche och bär Crème brulé with dulce de leche and berries	95 kr
Mousse på osten Efterglöd från Danmark med fikonsorbet riven karamellsten och smörstekt surdegbröd "Efterglöd" cheese mousse with fig sorbet and sourdough bread	155 kr

5 – rätters meny

Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & potatistrassel

Bleak roe from lake Vänern with sourcream, pickled red onion, chives and deep fried potatoes

*

Friterad havskräfta från Fisketången med bakad rotselleri dragonemulsion, kräftconsommé och friterad lök

Deep fried norwegian lobster with tarragon emulsion, consommé, and baked celeriac

**

Grillad entrecôte med brynt lökpuré, jordärtskocka, sotad lök, broccolini och smörad kalvsky

Grilled entrecoté with browned onion pure, sunchoke, charred onion, broccolini and veal broth

Mousse på osten Efterglöd från Danmark med fikonsorbet riven karamellsten och smörstekt surdegsbröd

“Efterglöd” cheese mousse with fig sorbet and sourdough bread

Blåbärssorbet med kastanjeglass, rårörda blåbär, crunch på brownie och chokladganache

Blueberry sorbet with chestnut ice cream, chocolate ganache and brownie crunch

895 kr