

Smårätter /Snacks

Ostron med sina tillbehör 50 kr/st
Oysters with lemon and vinaigrette

Friterat potatisrör med råbiff på kalv, kapris och rostad jästemulsion 95 kr
Fried Potato tube, with veal tartare, capers & roasted yeast emulsion

Störkaviar, 10 gr, med rostad brioche och misosmetana 295 kr
Sturgeon Caviar 10gr with brioche & miso flavored sour cream

Förrätter

Vänerlöjrom med smetana, syrad rödlök, gräslök & potatistrassel 295 kr
Bleak roe from Lake Vänern with sour cream, pickled red onion, chives and deep fried potatoes

Friterad havskräfta från Fisketången med bakad fänkål, äpple, syrad gurka samt emulsion på dill 225 kr
Fried Norwegian lobster, baked fennel, apples, pickled cucumber, dill emulsion

Terrine på kyckling,från Mowitz, med inkokta körsbär & russin, dressing på timjan och tryffel, plocksallad, syltiga smågurkor och matvetchips 195 kr
Terrine of chicken, preserved cherries & raisin, thyme & truffle dressed lettuce, cornichon & wheatberry chips

Vegetarisk råbiff på saltbakade gulbetor med grillad kålrabbi, brynt sojasmör, rostad jästemulsion och picklad svamp 195 kr
Vegeterian Tartare of golden beets, grilled kohlrabi, browned soy butter, roasted yeast emulsion & pickled mushrooms

Varmrätter

Smörbakad Sirdalsöring med grön och vit sparris, grillad beurre blanc samt örtslungad småpotatis 325 kr
Baked sea trout with green and white asparagus, grilled beurre blanc and herb tossed baby potatoes

Brynt kalvfilé med vit bönpuré, smörad kycklingsky, grillad vårlök Bönor samt rostad potatis med ramslöksskum 395 kr
Seared filet of veal with a white bean puré, buttered chicken reduction, grilled spring onion, beans, roasted potatoes with ramps foam

Grillad hjärtsallad med sparris, bönor, ljummen tomatvinaigrette, salt rostade hasselnötter samt rostad potatis och ramslöksskum 295 kr
Grilled gem lettuce, asparagus, beans, warm tomato vinaigrette, oven roasted potatoes, ramps foam, salt roasted hazelnuts

Dessert

Rabarbersorbet med inlagd rabarber, mousse på vitchoklad, kardemummakaka och rostad vit choklad 155 kr
Rhubarb sorbet, preserved rhubarb white chocolate mousse, cardamom cake, & roasted white chocolate

Alberts marängswiss med vaniljglass, chokladpastej, kolasås, "snö" på brynt smör, citronmaräng och körvel 155 kr
Alberts Eton mess, vanilla ice cream, chocolate cake, caramel sauce, brown butter "snow", lemon meringue & chervil

Crème brulé med lemoncurd och bär 95 kr
Crème brulé with lemon curd and berries

3 utvalda ostar med sina tillbehör 155 kr
3 cheeses with accompaniments

MENY ALBERT

STÖRCAVIAR

brioche, misosmetana
Sturgeon Caviar
Brioche, miso flavored sour cream

*

OSTRON

Oyster our way

**

HAVSKRÄFTA

Friterad med bakad fänkål, äpple, syrad gurka
samt emulsion på dill
Fried Norwegian lobster,
baked fennel, apples, pickled cucumber, dill emulsion

RÅBIFFSRULLE

Kalvråbiff med rostad jästemulsion, kapris
Syrad schalottenlök och krasse
veal tartare, fried Potato, with capers & roasted yeast emulsion
pickled shallots, cress

SIRDALSÖRING

Smörbakad med grön och vit sparris, grillad burré blanc samt örtslungad potatis
Baked sea trout,
green and white asparagus, grilled beurre blanc & herb tossed baby potatoes

3 UTVALDA OSTAR

(tillägg 155 kr)
3 cheeses (add on 155)

RABARBERSORBET

Med inlagda rabarber, mousse på vit choklad och färskost
Kardemummakaka och rostad vit choklad
Rhubarb sorbet,
preserved rhubarb white chocolate mousse, cardamom cake, & roasted white chocolate

895 kr