

VÄLKOMMEN TILL BORDS! WELCOME TO DINE!

Vi följer säsongerna med lokala och närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt. Hållbarhet och kretsloppstänkande präglar vår verksamhet med respekt för människa, djur och natur. Dryck till maten provas fram våra av sommelierer.

We follow the seasons with locally produced products as much as possible. Sustainability and organic food characterize our business. Respect for humans, animal and nature. Beverages are selected by the sommeliers.

AVSMAKNINGSMENY

Jordärtskockssoppa

Syrade trattkantareller, vinteräpple, granolja
Dryck: Wiston Estate Cuvée Brut

Pilgrimsmussla

Svartrot, rökt sidfläsk, gräslök & beurre blanc
Dryck: Bedstekilde 1006

Halstrad fjällröding

Kålsallad, älvdalsrom & musselsås
Dryck: Gysler Feldgefluster Riesling Kabinett

Kalvytterfilé

Säsongens primörer, senapsfrö, örtsky
Dryck: Jessiaume Bourgogne Rouge

Ostbit från Hansjö mejeri

Serverad med husets marmelad.
Dryck: Oppigårds Thurbo Stout

Blåbärssorbet

Brynt smör rostad sockerkaka, inlagda blåbär, kardemumma.
Dryck: Monte del Frà Recioto della Valpolicella

THE TASTING MENU

Jerusalem artichoke soup

Pickled chanterelles, winter apple, spruce oil
Wine Wiston Estate Cuvée Brut

Scallop

Salsify, smoked pork, chives & beurre blanc
Wine: Bedstekilde 1006

Seared artic char

Cabbage salad, Älvdals roe & mussel sauce
Wine: Gysler Feldgefluster Riesling Kabinett

Veal fillet

Seasonal vegetables, mustard seeds, herb jus
Wine: Jessiaume Bourgogne Rouge

A piece of cheese from Hansjö dairy

Served with house marmalade
Beverage: Oppigårds Thurbo Stout

Blueberry sorbet

Browned butter sponge cake, pickled gräddfil blueberries, cardamom sour cream
Wine: Monte del Frà Recioto della Valpolicella

6-rätters avsmakningsmeny, beställs minst 2 vardagar innan: 795 SEK 6 course menu, pre-order 2 working days: 795 SEK

Dryckespaket till avsmakningsmeny, 10cl till varje rätt: 650 SEK Beverage for the menu, 10 cl for each dish: 650 SEK

