

Menu

Wine Week

HÖSTSVAMP

Rostad brioche, löjrom & Västerbottentuile

CHANTERELLES

Toasted brioche, löjrom & cheese tuile

HJORT

Rosastekt hjortinnanlår, portvinssås, sauterad spenat,
tryffel & gratinerad potatis

VENISON

*Medium cooked loin, port wine jus, sauteed spinach,
truffle & potato gratin dauphinois*

BAKAT ÄPPLE

Saltade mandlar, havresmul, vanilj- & Calvadoskräm

BAKED APPLE

Toasted almonds, oats, vanilla & Calvados cream

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

OXFILÉ istället för HJORT.... + 165 SEK

TENDERLOIN OF BEEF *in place of* VENISION