

Avsmakningsmeny

Med dem finaste råvarorna från vår egna trädgård, närliggande gårdar och vatten lagar vi mat som tar med er på en smakrik resa.

Varje rätt är ett hantverk med kärlek för råvaror och ett öga för detaljer.

Vi erbjuder alltid möjligheten att prova vår avsmakningsmeny som finns som 6 eller 8rätters.

6rätters: 895:-/person

8rätters: 1095:-/person



AVSMAKNINGSMENY.

SURDEGSSTRUVA

LÖJROM - GRÄDDFIL - PICKLAD POTATIS - GRÄSLÖK
MAISON MARIGNY, CRÉMANT

CRUDO PÅ HÄNGMÖRAD KUNGSFISK

DRESSING PÅ FERMENTERAD TOMAT - VINBÄRSKAPRIS - KRÄM PÅ
VINBÄRSBLAD - LJUMMEN TOMAT - TEGETESOLJA
LINEA CABERT, SAUVIGNON, DOC FRIULI

NYGRÄDDAT SURDEGSBRÖD MED HEMKÄRNAT SMÖR

SMÖRSTEKTA SOMMARKANTARELLER

OSTKRÄM PÅ BOKHORNSKLÖVER FRÅN LAKENE - LAKTOFERMENTERAD
FÄNKÅL - INLAGDA GRANSKOTT - POTATIS & ÖRTFLARN FRÅN
TRÄDGÅRDEN - HYVLAD BOKHORNSKLÖVER
PETIT PEROU BOURGOGNE BLANC "ALEXA"

GRILLAD ANKA FRÅN SKÅNE

CONFIDERAT ANKLÅR - SKYSÅS PÅ ANKA SMAKSATT MED DRUVOR STEKT
PAK CHOY - SMÖRSTEKT SVAMP FRÅN SKYMNÄS - DRESSAD KÅL -
SURDEGSKRISP STEKT I ANKFETT
MARIGNY, PINOT NOIR, MERCURY

SYRÉNSORBET

BLÅBÄRSMOUSSE - MARÄNG PÅ GRAN - KRÄM PÅ
CITRONVERBENA - LAKTOFERMENTERADE VÄRMLÄNDSKA BLÅBÄR
PELASSA, BRACHETTO, BIRBET

AVSMAKNINGSMENY.

SURDEGSSTRUVA

LÖJROM - GRÄDDFIL - PICKLAD POTATIS - GRÄSLÖK

MAISON MARIGNY, CRÉMANT

CRUDO PÅ HÄNGMÖRAD KUNGSFISK

DRESSING PÅ FERMENTERAD TOMAT - VINBÄRSKAPRIS - KRÄM PÅ VINBÄRSBLAD -

LJUMMEN TOMAT - TEGETESOLJA

LINEA CABERT, SAUVIGNON, DOC FRIULI

NYGRÄDDAT SURDEGSBRÖD MED HEMKÄRNAT SMÖR

SMÖRSTEKTA SOMMARKANTARELLER

OSTKRÄM PÅ BOKHORNSKLÖVER FRÅN LAKENE - LAKTOFERMENTERAD FÄNKÅL -

INLAGDA GRANSKOTT - POTATIS & ÖRTFLARN FRÅN TRÄDGÅRDEN - HYVLAD

BOKHORNSKLÖVER

PETIT PEROU BOURGOGNE BLANC "ALEXA"

TARTAR PÅ NÖTKÖTT FRÅN ENKULLENS GÅRD

SMÖRSTEKTA KANTARELLER - OSTKRÄM PÅ BOKHORNSKLÖVER FRÅN LAKENE

VINBÄRSKAPRIS - HYVLAD SELLERI - MARINERAD KÅLRABBI

MAISON MARIGNY, CÔTES-DU-RHONE

GRILLADE EKO BLÅMUSSLOR FRÅN BOHUSLÄN

BLOMKÅLSPURE - GLACE PÅ MUSSLA - HYVLAD SELLERI - MUSSELSKUM

PERSILJEKRÄM - MARINERAD SCHARLOTTENLÖK

BECKER, RIESLING

GRILLAD ANKA FRÅN SKÅNE

CONFIDERAT ANKLÅR - SKYSÅS PÅ ANKA SMAKSATT MED DRUVOR STEKT PAK CHOY

- SMÖRSTEKT SVAMP FRÅN SKYMNÄS - DRESSAD KÅL - SURDEGSKRISP STEKT I

ANKFETT

MARIGNY, PINOT NOIR, MERCURY

SYRÉNSORBET

BLÅBÄRSMOUSSE - MARÄNG PÅ GRAN - KRÄM PÅ CITRONVERBENA -

LAKTOFERMENTERADE VÄRMLÄNDSKA BLÅBÄR

PELASSA, BRACHETTO, BIRBET