

STÖRRE SÄLLSKAP.

Är ni ett sällskap på 8 personer eller fler kan ni välja ett av de två menyförslagen nedan.

Förbeställ senast 2 dagar innan er bokning.

Vegetariska alternativ & specialkost finns till alla menyer.

Önskar ni beställa från à la carte menyn?

Då väljer ni i förväg ut två förrätter, två varmrätter & två desserter i samråd med oss.

Gäller vid beställning av minst två rätter per person.

Lilla vinpaketet 2 glas	295 kr
Stora vinpaketet 3 glas	385 kr
Alkoholfritt dryckespaket	195 kr

KLASSISK MENY

525 KR

Tillägg för entrecôte 95 kr

FÖRRÄTT

Ceviche på gös

Rabarber, jalapeño, grön tomat, Manchego,
Marconamandlar, oxalis & nässelolja

DITT VAL AV VARMRÄTT

Vit sparris

Korallinser, bakat ägg, knipplök, ekblad,
ramslökshollandaise, espelettepeppar, kapris
& hasselnötter. Serveras med rostad
amandinepotatis med citron- & persiljesalt

Halstrad röding

Socketärt, rädisa, purjolök, vit sparris,
rabarber, sauce verjus & vårlöksolja. Serveras med
rostad amandinepotatis med citron- & persiljesalt

Entrecôte från svenska gårdar

Grön sparris, körsbärstomat, sauce béarnaise
& rödvinsky. Serveras med citron-
& parmesanslungade pommes frites

DESSERT

Vaniljbakad rabarber

Crème pâtissière, mördeg & vit chokladglass

VARDAGSMENY

445 KR

Gäller onsdagar & torsdagar

FÖRRÄTT

Eldad getost

Grön sparris, zucchini, rädisa, krispigt bröd,
valnötter, vårlöksgremolata & ärtskott

DITT VAL AV VARMRÄTT

Benfri kotlett från Edgården

Sparris, kronärtskocka, Nocellaraoliver,
körsbärstomat, machésallad, 36 mån lagrad
herrgårdssost & kalvsky med ramslök

Halstrad röding

Socketärt, rädisa, purjolök, vit sparris,
rabarber, sauce verjus & vårlöksolja

Vit sparris

Korallinser, bakat ägg, knipplök, ekblad,
ramslökshollandaise, espelettepeppar, kapris
& hasselnötter

Varmrätterna serveras med rostad

amandinepotatis med citron- & persiljesalt

DESSERT

Crème Brûlée