



## SÄSONGSMENY

### Förrätter

Vårsallad med sparris, färska örter, skott, minitomater, rädisor, rostad bacon, grovriven parmesan och citron-oliv-vinaigrette 95:-

Husets räksoppa med limeavocadocreme och ostgratinerad solrosbulle 90:-

Matjesill, gräddfil, gräslök, dillkokt färskpotatis och spisbröd 88:-

Mixad grön ärt- och sparrissoppa med vitt vin, vårlök, grillade pilgrimsmusslor och chilyoghurt 95:-

### Varmrätter

Pepparrotsmarinerad lammrostbiff med grov senapssås, rostad gul morot och potatis- och jordärtskockspuré 180:-

Ciderbräserat majskeycklingbröst med gräddig dragonörtsås, lökbakade tomater och smörstekt kryddpolenta 190:-

Laxfärserad rödtunga med sikrom- och sherrysås, bladspenat med vårlök samt färskpotatis 200:-

Kryddig helstekt entrecôte med ljummen potatisgnoccisallad samt rostad tomat- och marsalasky 190:-

Krokfångad hummerfondspocherad torskrygg med hummersås, sparris- och sockerärtswook samt färskpotatis 195:-

### Desserter

Polkaglass på chokladbotten med muscovadobakad ananas och rostad nötkross 90:-

Tobleroneparfait med passionsfruktssås samt apelsin- och jordgubbssallad 90:-

Råsockerbakad rabarberpaj med lemoncurd och husets vaniljsås 90:-

Krämig Tiramisu med bärsås 90:-