



SÄSONGSMENY

Förrätter

<i>Krämig gul sparrissoppa med rostad palsternacka</i>	90:-
<i>Kallrökt skinka med rödlöksmarmelad</i>	90:-
<i>Räksallad med ädelostpaj</i>	90:-
<i>Färskrökt lax med pepparrot</i>	90:-

Varmrätter

<i>Cognacbakad oxfilé med tryffelsås, baconfräst sparris och rotsaksgratäng</i>	250:-
<i>Laxfärserad kungsflundra med vitvinssås och spenatwook</i>	180:-
<i>Grillad majskäckling med gräddig anis- och fänkålssås samt apelsinglaserad palsternacka</i>	190:-
<i>Sherrybakad röding med rosépepparsås på ljummen örtsallad</i>	210:-
<i>Lammrostbiff med rostad vitlökssås, rosmarinostcreme och bakade rotfrukter</i>	200:-

Desserter

<i>Lingonparfait på nötkaka</i>	90:-
<i>Mörk chokladglass med likörmарinerad apelsin</i>	90:-
<i>Citronsorbet på chokladbotten</i>	90:-
<i>Björnbärspaj med husets vaniljsås</i>	90:-