

Säsongsmeny

HÖST
2023

FÖRRÄTTER

GULBETSTIMBALE*

YELLOW BEET TIMBALE*

Timbale på gulbeter | Gotlandslinser | kapris | fermenterad vitlöksaioli | schalottenlökskrisp | sishokrasse | 125:-

Yellow beet timbale | lentils from Gotland | capers | fermented garlic aioli | shallot crisp | sisho cress

TOAST LAPPLAND

TOAST LAPPLAND

Hemlagat sirapsbröd | rökt kantareller | pepparrotskräm | regnbågsrom | vattenkrasse | 145:-

Homemade molasses bread | smoked chantarelles | horseradish cream | trout roe | watercress

SALMALAX TARTAR

SALMA SALMON TARTAR

Tartar på Salmalax | wakamemajonnäs | picklad gurka | riskrisp | svarvad rättika | ponzudressing | daikonkrasse | 165:-

Grilled Secreto Iberico | sweet potato chip | capers tapenade with citrus | black olive cream | fried silver onion crisp | Gruyère | cress

VARMRÄTTER

GÖSFILÉ

PIKEPERCH FILLET

Dansk halstrad gösfilé | beurre blanc | mandelpotatischips | regnbågsrom | palsternackspuré | atsinakrasse | 285:-

Danish seared pikeperch fillet | beurre blanc | almond potato chips | trout roe | parsnip purée | atsina cress

FRITERAD OSTRONSKIIVLING*

DEEP FRIED OYSTER MUSHROOM*

Tempurafriterad ostronskivling | svartrotspuré | schalottenlökscrudité | Char Sui emulsion | torkad grönkål | 220:-

Tempura fried oyster mushroom | salsify purée | shallot crudité | Char Sui emulsion | dried kale

HJORT "PETITE TENDER"

DEER "PETITE TENDER"

Grillad hjortfilé "petite tender" | kantarellsmör | pumpapuré | rödvinsreduktion | fänkålscrudité | palsternackskrisp | 315:-

Grilled deer fillet "petite tender" | chantarelle butter | pumpkin purée | red wine reduction | fennel crudité | parsnip crisp

DESSERTER

CHOKLAD

CHOCOLATE

Brownie | Valrhona chokladcremeux | apelsingel | mjölkskumskrisp | 125:-

Brownie | Valrhona chocolate cremeux | orange gel | milk foam crisp

LINGON*

LINGONBERRIES*

Lingonsorbet | växtbaserade maränger | karamelliserade valnötter | myntapulver | syrade blåbär | 110:-

Lingonberry sorbet | plant based meringues | caramelized walnuts | mint powder | pickled blueberries

OSTAR

CHEESE

Husets ostar | majsknäcke | fikonmarmelad | 135:-

Cheeses of today | corn crackers | fig marmelade

KLUBBENS CHOKLADPRALIN | 45:-

CHOCOLATE PRALINE

*These options are vegan!

EN BUBBLIG START

Champagne | Från 750:- / flaska

Richard Juhlin Brut NV (non-alcoholic) | 65 / 275:-

Celebrandum Cava Brut NV | 85 / 495:-

SNITTAR, SNACKS & TILLTUGG

Varierande priser från 45:-/servering

DRYCK TILL MATEN

VINPAKET | 350:-

Låt oss sätta extra guldkant på er middag med utvalda viner till varje rätt!

Vi har ett brett sortiment av goda viner, lokala öler och läskande drickor - tillsammans kan vi skapa en middagsupplevelse unikt anpassad efter er!

AVSLUTA PÅ BÄSTA SÄTT

Kaffe / te | 35:-

Stänkare till kaffet? Kika på vår aveclista!