

SÄLLSKAPSMENY

MINIMUM 2 RÄTTER

VILTMENY

FÖRRÄTTER

HJORTTARTAR

lingonrussin | picklad jordärtskocka
schalottenlök | gräslök | rökt emulsion
picklad pumpa | kallpressad rapsolja från
lycktäppan | chips på jordärtskocka

VILTBRICKA

kockens val av blandade charkuterier

VARMRÄTTER

ÄLGENTRECOTÉ

jordärtskockspuré | svampterrin | havtorn
rödvinssås smaksatt med enbär
friterad jordärtskocka

KRONHJORTSFILÉ

potatiskaka med chevré och timjan | broccoli
rödvinssås | äpple och rönnbärschutney

DESSERT

DROTTNINGSORBÉT

mandelkaka | hallonkräm | kolakräm
vit choklad | blåbärspulver

FÖRRÄTT & VARMRÄTT 465
VARMRÄTT & DESSERT 390
TRERÄTTERS 510

BUBBEL

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT

pinot meunier | pinot noir | chardonnay
125 | 695

PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO

glera
95 | 450

VEGETARISK MENY

FÖRRÄTT

SVAMP

stekt surdegbröd | stuvad skogssvamp |
schalottenlök | picklad röd steklök | friterad
majrova | havtorn | västerbottenemulsion

VARMRÄTT

RÖKT CHEVRÉ

saltbakad rödbeta | picklad gulbeta | örtbakad
kålrot | friterad ostronskivling | emulsion på
kantarell | pumpafrön | honung från Smedsta

DESSERT

DROTTNINGSORBÉT

mandelkaka | hallonkräm | kolakräm
vit choklad | blåbärspulver

FÖRRÄTT & VARMRÄTT 360
VARMRÄTT & DESSERT 310
TRERÄTTERS 405



SÄLLSKAPSMENY

MINIMUM 2 RÄTTER

GAME MENU

STARTER

DEER TARTAR

lingonberry | pickled artichoke | shallots | chives
smoked emulsion | cold pressed
colza oil from Lycktäppan | pickled pumpkin
crisp on jerusalem artichoke

GAME CHARCUTERIE BOARD

Chef's choice of game charcuteries

MAIN COURSE

MOOSE RIBEYE

Jerusalem artichoke purée | mushroom terrine
red wine sauce flavored with juniper | sea
buckthorn | fried Jerusalem artichoke

RED DEER FILLET

potato cake with chevré and thyme | broccoli
red wine sauce
apple and rowanberry chutney

DESSERT

DROTTNINGSORBÉT

almond cake | raspberry cream | caramel cream
white chocolate | blueberry powder

STARTER & MAIN COURSE 465
MAIN COURSE & DESSERT 390
3-COURSE DINNER 510

SPARKLING

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT

pinot meunier | pinot noir | chardonnay
125 | 695

PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO

glera
95 | 450

VEGETARIAN MENU

STARTER

MUSHROOMS

fried sourdough bread | stewed forest mushroom
shallots | pickled red chives
fried turnip | sea buckthorn
Västerbotten emulsion

MAIN COURSE

SMOKED CHEVRÉ

salt-baked beetroot | pickled yellow beet
herb-baked turnip | fried oyster slices
emulsion on chanterelle | pumpkin seeds
honey from Smedstad

DESSERT

DROTTNINGSORBÉT

almond cake | raspberry cream | caramel cream
white chocolate | blueberry powder

STARTER & MAIN COURSE 360
MAIN COURSE & DESSERT 310
3-COURSE DINNER 405

