

## **KVÄLL/ Dinner**

### **FÖRRÄTTER/ Starters**

#### **Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 210:-**

*Cognac infused lobster soup of the house*

#### **Nykokt sparris 195:-**

med forellrom, hollandaise, krasse och rågrödschips  
*fresh asparagus with trout roe, hollandaise sauce, cress and rye bread chips*

#### **Kalixlörrom 240:-**

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche  
*White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*

#### **Pata Negra 195:-**

med oliver  
*Pata Negra with olives*

#### **1/2 Råbiff med tillbehör 145:-**

*1/2 Our steak tartar with trimmings*

#### **Med 20 gram lörrom 215:-**

*With 20 gr white bait roe*

## **VARMRÄTTER/ Main Dishes**

### **Vårens primörer 225:-**

med friterade kikärtsbiffar smaksatta med persilja  
*Spring vegetables with deep fried chickpea steaks flavoured with parsley*

### **Stekt hälleflundra 375:-**

med vit sparris, krasse och beurre blanc  
*Fried halibut with white asparagus, cress and butter sauce*

### **Helstekt kalvrygg 285:-**

med vårprimörer, smörad rödvinssås och tryffelsmaksatt Pommes Anna  
*Veal with spring vegetables, buttered red wine sauce and truffle infused Pommes Anna*

### **Bourbonflamberad oxfilé 425:-**

med grönpepparsås och färskpotatis med ramslök  
*Bourbon flambéed fillet of beef with green pepper sauce and new potatoes with ramson*

## **VÅRA KLASSIKER/Our classics**

### **Sjötunga Walewska 475:-**

Sjötunga, hummer, hummersås, tryffel, duchessepotatis och fleuron  
*Sole Walewska*  
*Fillets of sole, lobster, lobster sauce, duchesse potatoes and fleuron*

### **Örtbakad renfilé 305:-**

med svamp och lökragu, ört-rösti och svartvinbärssås  
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,  
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*

### **Krogens råbiff 245:-**

med klassiska tillbehör  
*Our steak tartar with classic trimmings*

## Svensk Meny/ Swedish Menu 650:-

Kalixlöjrom med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche  
*Whitebait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche*  
\*\*\*

Örtbakad renfilé med svampragu, örtrösti och svartvinbärssås  
*Herb baked fillet of reindeer with mushroom and onion ragout,  
" rösti " potato cake stuffed with herbs and black currant sauce*  
\*\*\*

Inbakad Allerums prästost smaksatt med kummin och äppelkompott  
*Allerum cheese wrapped in filo pastry with cumin and sweetened apples*  
\*\*\*

Tahitivaniljglass med Varma hjortron och knäckflarn  
*Tahiti vanilla ice cream with warm cloudberries and butterscotch basket*

### DRYCKESMENY

Ett glas av varje/ One glass of each 535:-

Pieplows Restauranger California Lager 33 cl och 4 cl Malmö akvavit  
eller ett glas gott vin

2014 Pierre André Bourgogne Chardonnay Grande Reserve  
\*\*\*

2012 Amarone della Valpolicella, Luigi Righetti, DOC Venetien  
\*\*\*

2010 Allesverloren fine old vintage  
Swartland Sydafrika  
\*\*\*

2011 Brumaire A. Brumont  
Pecerenc Du Vic-Bilc

## Vegetarisk Meny/ Vegetarian Menu 425:-

Vit sparris med hollandaise och krasse  
*White asparagus with hollandaise sauce and cress*  
\*\*\*

Vårens primörer med friterade kikärtsbiffar smaksatta med persilja  
*Spring vegetables with deep fried chickpea steaks flavoured with parsley*  
\*\*\*

Rabarbersorbet med bakad dulcey crème samt  
Ingefära- och rabarberkompott  
*Rhubarb sorbet with baked dulcey crème and ginger-rhubarb compote*

## Maj Meny/May Menu 525:-

Nykokt sparris med forellrom, hollandaise,  
krasse och rågrödschips  
*Fresh asparagus with spring vegetables, hollandaise sauce,  
cress and rye bread chips*

\*\*\*

Helstekt kalvrygg med vårprimörer, smörad rödvinssås  
och tryffelsmaksatt Pommes Anna  
*Veal with spring vegetables, buttered red wine sauce  
and truffle infused Pommes Anna*

\*\*\*

Rabarbersorbet med bakad dulcey crème  
samt ingefära- och rabarberkompott  
*Rhubarb sorbet with baked dulcey chocolate crème  
and ginger-rhubarb compote*

## DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glass of each 455:-

2015 Sylvaner Renaissance, Domaine Fernand Engel EKO  
145:-/glas 550:-/flaska

\*\*\*

2008 Château Grand Barrail Lamarzelle, Dourthe  
Saint-Émilion Bordeaux  
175:-/glas 680:-/flaska

\*\*\*

2003 Coteaux De Layon Rochefort Les Rayelles  
Château Pierre-Bise, Loire  
135:-/8 cl glas 610:-/ halvflaska

## Juni Meny/June Menu 525:-

Ankleverterrin och krispig rilette med rabarberpuré  
och rabarbercrudité

*Duck liver terrine and crispy rilette with rhubarb purée  
and rhubarb crudité*

\*\*\*

Halstrad gös med primörbetor, Champagnesås  
och dillsvängd färskpotatis

*Seared pike-perch with beets, Champagne sauce  
and fresh potatoes with butter and dill*

\*\*\*

Marinerade jordgubbar med lime- och yoghurtsorbet

*Marinated strawberries with lime- and yoghurt sorbet*

## DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 370:-

2015 Dr Loosen Bernkasteler Ley Riesling Kabinett

Weingut Dr. Loosen, Mosel

140:-/glas 540:-/flaska

\*\*\*

2013 Spy Valley Pinot Noir, Spy Valley Wines

Marlborough, Nya Zeeland

140:-/glas 540:-/flaska

\*\*\*

2016 Braida Moscato Vigna Senza Nome

Braida Di Bologna Giacomo, Piemonte

90:-/8 cl glas 370:-/ halvflaska

