

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Husets kräftsoppa 210:-

med krondill och prästoststång

Crayfish soup of the house with dill and cheese stick

Kalixlöjrom 270:-

med 2 sorters lök, gräddfil och smörstekt brioche

White bait roe with 2 kinds of onions, sour cream and butter fried brioche

Oxcarpaccio 195:-

med tryffelmajonäs, krasse och trumpetsvamp

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, cress and mushrooms

1/2 Råbiff med tillbehör 145:-

1/2 Our steak tartar with trimmings

VARMRÄTTER/ Main Dishes

Kantarellrisotto 225:-

med bakad schalottenlök och örtsallad
Chantarelle risotto with baked shallots and herbsallad

Purjolök och parmalindad marulk 395:-

med duchessepotatis och Champagnesås
Leek and parma ham wrapped anglerfish with duchesse potatoes and Champagne sauce

Glaserad vildand 315:-

med smörstekta kantareller och rösti
Glazed wild duck, chantarelles fried in butter

Ryggbiff 385:-

med blomkålspuré smaksatt med tryffel, syltade tomater och potatiskaka
Beef with truffle flavoured cauliflower puree, pickled tomatoes and potato cake

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:-

Vichyssoise
Vichyssoise

Kantarellrisotto med bakad schallotenlök och löksallad
Chantarelle risotto with baked shallots and herbsallad

Björnbärssorbet med limecurd och kanderade hasselnötter
Blackberry sorbet with lime curd and candied hazelnuts

Augusti Meny/August Menu 525:-

Husets kräftsoppa med krondill och oststång
Crayfish soup of the house with dill and cheesestick

Glaserad vildand med smörstekta kantareller och rösti
Glazed wild duck, chantarelles fried in butter and rösti

Nougatglass med björnbär
Nougat ice cream with blackberrys

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 390:-

2015 Mulderbosch Chardonnay
Stellenbosch, Sydafrika
145:-/glas 555:-/flaska

2013 Gigondas, Domaine St. Gayan
145:-/glas 550:-/flaska

Alambre 10 años Moscatel De Setúbal DOC
J.M De Fonseca
100:-/8 cl glas 580:-/ 50cl flask

September Meny/September Menu 525:-

Hemrökt Berberiankröst med stekta kantareller
och syltade svarta vinbär
Smoked duck breast with fried chantarelles and pickled blackcurrant

Smörstekt torskrygg med spenat, äpple,
svartvinbärssås med druvor och pomme purée
*Butterfried cod with spinach, apple, red wine sauce with grapes
and pomme purée*

Blåbärsglass med rostad havre och kardemumma
Blueberry ice cream with roasted oates and cardamom

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 385:-

2014 Motto Zinfandel, Ste Michelle Wines Estate
Kalifornien
150:-/glas 590:-/flaska

2014 Chilcas Single vineyard Pinot Noir
Maule Valley, Chile
150:-/glas 590:-/flaska

2016 Brachetto d'Acqui DOCG Piemonte
Braida Di Bologna Giacomo
85:-/8 cl glas 370:-/ 1/2 flaska

Gås Meny/Goose Menu 675:-
Serveras 1-18 November/Served 1-18 November

Liten laxsandwich
A small salmon sandwich

Svartsoppa med gåslever och krås
Eller

Hummersoppa med ostgiffel
Spicy black soup with goose liver

Or

Lobster soup with a cheese croissant

Knaperstekt gås med äpplen, plommon, rödkål
och glaserad potatis
Crispy fried goose with apples, prunes, red cabbage and fried potatoes

Husets äppelkaka med vaniljsås
Home maid apple pie with vanilla sauce

DRYCKESFÖRSLAG/BEVERAGE SUGGESTION

Ett glas av varje/One glas of each 400:-

Malmö Akvavit

Chateau De Beaulon, Vieille Réserve Red, Pineau De Charentes
Eller

2013 Chablis 1er Cru Mont De Milieu, La Chablisienne

2009 Eikendal Classique, Stellenbosch, Sydafrika

2015 Nederburg Noble Late Harvest, Western Cape, Sydafrika

