

KVÄLL/ Dinner

FÖRRÄTTER/ Starters

Årstidernas Cognacspetsade hummersoppa 210:-

Cognac infused lobster soup of the house

Ankleverterrin och anka 195:-

med rabarberpuré och rabarbercrudité

Duck liver terrine and duck with rhubarb purée and rhubarb crudité

Kalixlöjrom 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 löjrom 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

Halstrad gös 285:-

med primörbetor, Champagnesås och dillsvängd färskpotatis
Seared pike-perch with beets, Champagne sauce and fresh potatoes with butter and dill

Bourbonflamberad oxfilé 425:-

med grönppepparsås 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

Sommar Meny/Summer Menu 525:-

Ankleverterrin och anka med rabarberpuré
och rabarbercrudité

*Duck liver terrine and duck 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

