

2-14 oktober 2017



Svensk Hummermeny

Swedish Lobster menu

Syrad hummer med fänkål, löjrom och rostad blomkål

Soured lobster with fennel, bleak roe and roasted cauliflower

Smörpocherad hummerklo med jordärtskocka och skummig hummerbisque

Poached lobster with Jerusalem artichoke and lobster bisque

Halstrad hummer med bakad torskrygg, kalvbräns och vild svamp

Pan seared lobster with baked back of cod, sweet bread and wild mushroom

Ost

Kvällens ostar med säsongens tillbehör

Assorted cheeses with seasonal accompaniments

Plommon och äpple med karamell, honung samt gårdsmjök med timjan

Plums and apples with caramel, honey and farm milk with thyme

Meny/ Menu 1095kr

Vinmeny/ Wine menu 745kr

Ölmeny/ Beer menu 395kr

Alkoholfri dryckesmeny/ Non-alcoholic menu 265kr

Reservation för att innehållet i menyn kan komma att ändras.

Vinmenyn är ännu inte fastställd