

MENY

Kockens val 3-rättersmeny 595 kr

Råbiff, Röding, Hallon

VINPAKET (tre glas vin) enligt vår rekommendation 365 kr



FÖRRÄTT

Flädergravad regnbåge – 150 kr

Rostad kavring (G), ostkräm (L) från Skottorps mejeri, krasse, äpple och riven pepparrot

Råbiff på hjortinnanlår fr. Tvärskogs Vilt-150kr

Rökt smetana (MP) inlagd rödlök, frasig potatis, granolja och färska örter

DESSERT

Hallon och Vresros – 125kr

Hallonpannacotta (MP), hallonsorbet, chokladjord, rosengelé och havreflarn (MP)

Sommarsviss – 125kr

Vaniljglass (MP), syrenmarängar (Ä), rabarberkompott, vispad grädde (MP) och färska jordgubbar

*Innehåller: G=Gluten, MP=Mjolkprotein,
N=Nötter, Ä=Ägg, B=Baljväxt L=Laktos
Vid allergier – prata gärna med vår personal.*

** Kött från svenska gårdar*

VARMRÄTT

Svenskt ankbröst – 345 kr

Pommes Anna (MP) smaksatt med ramslök, portvinsås, glaserade steklökar, sotade brytböner (B) samt krassesallad med höolja

Stekt svensk röding – 345 kr

Sandefjordsås (MP) smaksatt med forellrom och gräslök, sallad på citronmarinerad fänkål och rökt blomkål samt kokt potatis och gräslöksolja

Svensk Ekologiskt Tempeh A2O – 295 kr

Gräslöksfärskost (MP), brytböner (B), Pommes Anna, (MP), brynt hasselnötssmör (MP,N), picklad rödkål och färska örter

BARNMENY

Köttbullar* – 95 kr

Kokt potatis, gräddsås (MP), rårörda lingon och pressgurka

Stekt röding – 95 kr

Kokt potatis, sandefjordsås (MP) och rökt blomkål

Minisviss – 65 kr

Vaniljglass (MP), syrenmarängar (Ä), vispad grädde (MP) och rabarberkompott

Våffla (G) – 65 kr

Vispad grädde (MP) och hallonsylt

MENU

Chef's Choice 3-course menu 595 SEK

WINE PACKAGE – three glasses of wine our recommendation 365 SEK



STARTERS

Elderflower-cured rainbow trout – 150 SEK

Toasted rye bread (G), cream cheese (L) from, Skottorps mejeri, garden cress, apple and freshly grated horseradish

Venison tartare from Tvärskogs Vilt – 150 SEK

Smoked smetana (MP), pickled red onion, crispy potato, spruce oil, and fresh herbs

DESSERTS

Raspberry & Rugosa rose – 125 kr

Raspberry pannacotta (MP), raspberry sorbet, chocolate soil, rose jelly, and oat tuile (MP)

Summer Swiss – 125 kr

Vanilla ice cream (MP), lilac meringues (Ä), rhubarb compote, whipped cream (MP), and fresh strawberries

*Contains: G = Gluten, MP = Milk protein, N = Nuts, Ä = Egg, B = Legumes L=Laktose
Please inform our staff of any allergies*

**Meat from swedish farms*

MAIN COURSES

Swedish duck breast– 345 SEK

Pommes Anna (MP) flavored with wild garlic, port wine sauce, glazed pearl onions, charred green beans (B), cress salad, and hay oil

Pan-fried Swedish Arctic char – 345 SEK

Sandefjord sauce (MP) with trout roe and chives, salad of lemon-marinated fennel and smoked cauliflower, served with boiled potatoes and chiveoil

Swedish Organic Tempeh A2O – 295 SEK

Chive cream cheese (MP), green beans (B), Pommes Anna (MP), browned hazelnut butter (MP, N), pickled red cabbage, and fresh herbs

CHILDREN'S MENU

Meatballs* – 95 SEK

Boiled potatoes, cream sauce (MP), raw-sterred lingonberries and pickled cucumber

Fried Arctic char – 95 SEK

Boiled potatoes, Sandefjord sauce, and smoked cauliflower

Mini Swiss – 65 SEK

Vanilla ice cream, lilac meringues, whipped cream, and rhubarb compote

Waffle – 65 SEK

Whipped cream and raspberry jam