

Sommarmiddag

FÖRRÄTTER

Skagen med sikrom, citron och nystekt bröd 165/295 kr

SOS 3-sorters Skepparholm-sill med Västerbottenost och smör och hårt bröd 125/220 kr

Kyld Gazpacho med basilikavända grönsaker och fräsiga krutonger 125 kr

Charktallrik, prosciutto, coppa och fänkålsalami 175 kr

Grillad sparris med rostat citronsmör och mandlar 165 kr

Störkaviar med nystekt brioche, gräddfil och hackad lök 10g/30g 310/635 kr

Störkaviar 30g med tillbehör samt 2 glas St Marceaux champagne 900 kr

VINPAKET 1 - 385 kr

1 glas vin till förrätten samt 1 glas vin till varmrätten med påfyllning

VINPAKET 2 - 470 kr

1 glas vin till förrätten, 1 glas vin till varmrätten med påfyllning samt dessertvin

FRÅN GRILLEN 220 kr

(välj valfritt protein som nygrillas till dig)

- Finsk biff från Österbotten
- Fläskkotlett på ben från Dalsland
- Svensk Fjällröding
- Svensk Hjälmgös
- Kycklingbröst från Mariebergs gård
- Kål med primörbetor och Hällstadsvamp

Risotto med grillade grönsaker 235 kr

TILLBEHÖR

- Bearnaise 55 kr
- Rostad paprikadressing 45 kr
- Rödvinssås 65 kr
- Smörsås 55 kr
- Smögensås (Kall) 50 kr
- Pommes 75 kr
- Gräslökslungad färskpotatis 55 kr
- Grillad majskolv, smör och salt 85kr
- Krispig grönsallad vänd i vinigrette 55kr
- Tomatsallad, rödlök och balsamico 85kr
- Grillad fänkål, citrondressing, pumpafrön 75kr
- Risotto med örter och parmesan 95kr

DESSERTER

Jordgubbar à la Haga, apelsinmarinerade jordgubbar med vaniljglass 120kr

~

Klassisk Crème brulée med Tahitivanilj 115kr

~

Coupe colonel, citron-sorbet med 2cl vodka 105kr