

À la carte

SKEPPARHOLMENS BRÖDSERVERING FÖR TVÅ - 85

Nybakad kavring på råg och vete serveras med kärnmjölksmör smaksatt med svamp

FÖRRÄTTER 175

Jordärtskocka på tre vis med stekt svamp och svampbuljong

Hälleflundra sashimi med hot-sauce, citrusbuljong-dashi, koriander och selleri

Tartar på nötkött med cornichons, finskuren lök, äggulakräm och nygräddad struva

VARMRÄTTER 295

Ravioli med pumpa, havtorn och salvia

Pocherad långa med blåmusslor, grillad jalapeño, purjolök, spetskål och spenat

Nystekt rådjursinnanlår med kåldolme fylld med lägg och svamp samt rotselleri, äppelkräm och tryfferad sky

DESSERTER 125

Fattiga riddare med blåbärskompott och gräddfilsglass

Äppeltarte med vaniljkräm

Äppelsorbet med äppelkräm, seg marmelad och maränger smaksatt med fänkål

À la carte

SKEPPARHOLMENS BREAD SERVING FOR TWO - 85

Freshly baked rye bread served with buttermilk butter flavoured with mushroom

STARTERS 175

Artichoke served in three ways served with fried mushrooms & mushroom broth

Halibut sashimi with hot sauce, citrus-dashi, coriander and celery

Steak tartar with cornichons, onion, egg yolk cream and freshly baked Swedish funnel cake

MAINS 295

Ravioli served with pumpkin, sea buckthorn & sage

Poached white ling with mussels, grilled jalapeño, leeks, pointed cabbage and spinach

Fried loin of deer with cabbage roll filled with deer shank, mushrooms and celeriac, apple cream and truffled jus

DESSERTS 125

French toast, blueberry compote & sour cream ice cream

Apple tarte served with vanilla cream.

Apple sorbet with apple cream, meringues flavoured with fennel and chewy marmelade

With reservation for changes