

À la carte

SKEPPARHOLMENS BRÖDSERVERING FÖR TVÅ - 85

Nybakad kavring på råg och vete serveras med kärnmjölksmör smaksatt med svamp
Allergener: G, MP

FÖRRÄTTER 175

Rödbeta med Stracciatella, balsamvinäger, dragon och rökt mandel

Allergener: N, MP

Sotad röding med stekt potatis, kryddig sallad, stenbitsrom och syrad grädde

Allergener: F, MP

Bräserverad hjort med skuren hjort-tartar, rotselleri, inkokt äpple, syrad lök och örtsallad

Allergener: SE

VARMRÄTTER 295

Kroppkaka fylld med svamp samt rostad grönsaksbuljong och krämiga linser smaksatt med Almnäs tegel

Allergener: MP, GL, Ä, SE

Smörstekt Sejrygg med saltbakad potatis, kål-buljong, knivmussla, äpple, svartrot och forellrom

Allergener: F, MP, BL

Stekt ankbröst med terrin på anklår, fläsklägg och pistagenöt serveras med endive stjärnanis kokta päron och kålpudding

Allergener: N, MP, SE

Grillad biff med pommes frites och grönpepparsås - 265

Allergener: MP, SE

DESSERTER 125

Fattiga riddare med blåbärskompott och gräddfilsglass

Allergener: G, Ä, MP, N

Chokladfondant med apelsinkrokant, frasig choklad och mjölkglass

Allergener: MP, Ä, N

Nyponsoppa smaksatt med havtorn serveras med vaniljglass och nygräddade Madeleinekakor

Allergener: MP, Ä, GL, SV

Allergenförklaring:

G = Gluten, MP = Mjölksprotein, Ä = Ägg, SO = Soja, F = Fisk, SE = Selleri, BL = Blötdjur, N = Nötter SV = Svavel

Med reservation för ändringar

À la carte

2024-01-29

SKEPPARHOLMENS BREAD SERVING FOR TWO - 85

Freshly baked rye bread served with buttermilk butter flavoured with mushroom

Allergens: G, MP

STARTERS 175

Stracciatella Beetroot, balsamic vinegar, tarragon and smoked almonds

Allergens: MP, N

Blackned Char served with fried potatoes, spicy salad, lumpfish roe and sour cream

Allergens: MP

Braised deer with tartar of deer, celeriac, preserved apple, pickled onion and herb salad

Allergens: CE

MAINS 295

Swedish potato dumpling filled with mushrooms, roasted vegetable broth and creamy lentiles flavoured with Almnäs Tegel Cheese.

Allergens: MP, GL, E, CE

Butter-fried Saithe (cod family) with salt baked potatoes, cabbage broth, razor clam, apple, saffron and trout roe

Allergens: F, MP, MS

Fried duck breast, duck leg terrine, pork knuckle and pistachio, endive, star anise preserved pear and cabbage pudding.

Allergens: N, MP, CE

Grilled steak served with french fries and green peppercorn sauce

Allergens: MP, CE

DESSERTS 125

French toast, blueberry compote & sour cream ice cream

Allergens: GL, E, MP, N

Chocolate fondant with orange brittle, crunchy chocolate and milk ice cream

Allergens: MP, E, N

Rosehip soup flavoured with sea buckthorn, served with vanilla ice cream and madeleines

Allergens: MP, E, GL, SU

Allergen explanation: G = Gluten, L = Lactose, MP = Milk protein, E = Egg, SO = Soy, F = Fish, CE = Celery/Celeriac, MS = Molluscan/Shellfish, N = Nuts/Seeds, SU = Sulfur

With reservation for changes