
FÖRRÄTTER / STARTERS

- Bakad **VIT SPARRIS** med kräm på efterglödost, citroninlagd steklök, friterad potatis, hasselnötter och dillolja
Baked white asparagus with efterglöd cheese, lemon-marinated onions, fried potatoes, hazelnuts and dill oil 165 kr
- Handvevad **TARTAR** på ryggbiff från Västra Götaland med ramlöksmajonnäs, friterat rotselleri och inlagda lingon
Tartar on beef from Västra Götaland with ramson mayonnaise, fried celeriac and pickled lingonberries 165 kr
- LÖJROM** från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och äggskum
Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and egg foam 195 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

- Bakade **GULBETOR** från Gotland med kronärtskockskräm, mandlar, inlagda lingon, smörsås, granskottsolja
Baked beetroot med artichokes puree, almonds, lingonberries, butter sauce and spruce shoot oil 255 kr
- Smörstekt **FLÄKSCHNITZEL** från Södermanland med smörsås, inkokt potatis, glaserad spetskål & Havgus 12 ost
Fried Schnitzel of pork from Södermanland with butter sauce, potato, glazed cabbage & cheese 265 kr
- Stekt **UNGTUPPSBRÖSTFILÉ** från Skåne med kronärtskockskräm, gulbetor, inlagda lingon och pepparsky
Fried rooster breast fillet with artichokes puree, beetroot, fried celeriac, pickled lingonberries and gravy 265 kr
- Handvevad **TARTAR** på ryggbiff med potatis, ramlöksmajonnäs, friterat rotselleri och inlagda lingon
Tartar on beef with potatoes, ramson mayonnaise, fried celeriac and pickled lingonberries 275 kr
- Bakad **TORSKRYGG** med rotselleripuré, broccoli, picklad rotselleri, Sandefjordsås och laxrom
Baked cod with celeriac puree, broccoli, pickled celeriac, Sandefjord sauce and salmon roe 315 kr
- RYGGBIFF** från Västra Götaland med ramlöksmajonnäs, friterad potatis, picklade morötter och pepparsky
Beef from Västra Götaland with ramson mayonnaise, fried potatoes, pickled carrots and gravy 335 kr

DESSERTS / DESSERTS

- OSTAR** med kompott och knäckebröd
Cheese with compote and crisp bread 145 kr
- GAMMELKNAS**, Vium mejeri
DEN HVITE DAME, Trolldhede
- RABARBER-SEMIFREDDO** med lakritsganache, kanderade mandlar och atsina krasse
Rhubarb semifreddo with liquorice ganache, candied almonds and watercress 115 kr
- Myltade **HJORTRON** med havresmulor och vaniljglass
Cloudberry compote with oat crumbs and vanilla ice cream 115 kr
- GLASS** eller **SORBET**
A scoop of ice cream or sorbet 45 kr

SVERRES 3-RÄTTERS MENY / SVERRES 3 COURSE MENU

- Bakad vit sparris med efterglödost / Ryggbiff från Västra Götaland / Rabarber-Semifreddo med lakritsganache
Baked white asparagus / Beef from Västra Götaland / Rhubarb semifreddo with liquorice ganache 535 kr
- Dryckespaket / Beverage pairings 385 kr

Pris gäller om samtliga i sällskapet väljer 3-rättersmeny / Price applies if everyone in the party chooses a 3-course menu