

Alla våra rätter är laktosfria.
Fråga personalen om allergener

FÖRDRINKAR

CHAMPAGNE	105
<i>Bouché Père et Fils cuvée réservée brut</i>	
LINGONMARTINI	125
<i>Hernö Gin, rårörda lingon, citronjuice och sockerlag</i>	
BLÅBÄRSFIZZ	125
<i>Blåbär, gin och citron</i>	
FLÄDER COLLINS	125
<i>Hallands Fläder, citron, sockerlag, sodavatten</i>	
ÄPPLEDRÖM	125
<i>Calvados, äppelmust, kanel, toppas med champagne</i>	
BJÖRK / BJÖRKMARTINI	95/125
<i>Björksavsapertif</i>	

FÖRRÄTTER

GUBBRÖRA PÅ KAVRING	110
<i>CUTYARD VIENNA LAGER, Fjäderholmarna SKÅNE AKVAVIT, 4c</i>	
GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL	155
<i>MELLERUDS PILSNER 33cl, Spendrups VÄRMDÖ CITRUS SNAPS, 4cl</i>	
TOAST SKAGEN MED LÖJROM	190
<i>MARIESTADS OFILTRERADE LAGER 40cl GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT, 4cl</i>	
JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED RÖKT LAXTARTAR	155
<i>2017 BEGUNDE SAUVIGNON BLANC, Domaine Begunde, Languedoc gl</i>	
RÖKT HJORTHJÄRTA MED PEPPAROTSCRÈME OCH SVARTROTSCHIPS	155
<i>2016 PAULY REISLING GENERATIONS, Pauly, Mosel gl</i>	
FRITERAD SÖRBO GETOST FRÅN JÄRNA MED TRYFFELCRÈME OCH SPETSKÅL	155
<i>2016 VOLVER PASO A PASO VERDEJO, Volver, Rueda gl</i>	

TRADITIONS MENY pris per person 560

Prova vår utvalda tre-rättersmeny med ditt val av kött eller fisk till varmrätt

TRE SMÅ KLASSIKER

Löjroms toast, Skagen, Gubbröra

BIFF RYDBERG PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF

Alt.

ÅNGAD TORSK MED RÄKOR, PEPPARROT OCH SMÖRSÅS

SMULPAJ MED ÄPPLE OCH VANILJSÅS

Tillhörande Dryckespaket 350:-

VARMRÄTTER

Ersätt potatis mot en liten sallad för 30:-

STEKT SENAPSPANERAD STRÖMMING MED BRYNT SMÖR, CITRON OCH POTATISPURÉ	195
<i>WHEAT BLANC, Brygghuset Finn</i>	
ÅNGAD TORSKFILE MED RÄKOR, PEPPARROT OCH SMÖRSÅS	270
<i>2015 BOURGONGE CHARDONNAY, Domaine Faiveley, Bourgogne gl</i>	
KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ	205
<i>2016 LE GRAND COUR MERLOT, Les Vins des Saint-Saturnin, Languedoc gl</i>	
PEPPARROTSKÖTT PÅ GÖDKALV MED UGNSBAKAD PERSILJEROT	240
<i>TREUDD SAISON INSIDIEUX, Nyckelbydal</i>	
"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF	275
<i>2015 CÔTES DU RHÔNE, Domaine Bellane, Rhone gl</i>	
ÄLGFÄRSBIFF MED KARL-JOHAN SVAMPSÅS OCH JORDÄRTSKOCKA	215
<i>2015 PASO A PASO TEMPRANILLO, Volver, Rueda gl</i>	
BLODPUDDING MED STEKT FLÄSK, FRITERAD RÖDLÖK OCH STEKT ÄPPLE	205
<i>LURUDDEN SPECIAL ALE, Nyckelbydal</i>	
"RAGGMUNK" MED ROSTAD PORTABELLOSVAMP, AVOKADOCRÈME OCH VÄSTERBOTTENCHIPS	215
<i>2015 BOURGOGNE PINOT NOIR, Domaine Faiveley, Bourgogne gl</i>	