

Förrätter

Starters

SVARTROT BARIGOULE 195:-
med sparrisemulsion, rostade hasselnötter,
lagrad svecia, och sherry- och hasselnötsvinaigrette ^(N, M)

BLACK SALSIFY BARIGOULE
with asparagus emulsion, roasted hazelnuts, aged Svecia cheese,
and sherry and hazelnut vinaigrette

FÄRSK GRAVAD STENBITSROM 215:-
med potatiscrème, jordärtskocka, brynt smör,
kavringskrisp, picklad rödlök och gräddfil ^(G, M)

FRESH LUMPFISH ROE
with potato creme, Jerusalem artichoke, browned butter, crispy rye bread,
pickled red onion, and sour cream

KYCKLINGTERRIN 215:-
med rökt sidfläsk, rostade tomater, dragon, surdegskrutonger och chili ^(G)

CHICKEN TERRINE
with smoked pork loin, roasted tomatoes, tarragon, sourdough croutons, and chili

FJÄDERHOLMARNAS SKALJDURSRÖRA 295:-
med handskalade räkor, hummer, snökrabba, två sorters rom,
västerbottensost, maltbrödschips, kummin, gurka, fänkål och rapsolja ^(G, M)

FJÄDERHOLMARNAS SHELLFISH MIX
with hand-peeled shrimp, lobster, snow crab, two kinds of fish roe,
Västerbotten cheese, malt bread chips, cucumber, fennel, and rapeseed oil

BRÖDSERVERING 55:-
Hårbröd, kavring och baguette med vispat smör
och kallpressad olivolja

BREAD BASKET
Hard bread, rye bread, and baguette, with whipped butter,
and cold-pressed olive oil

Varmrätter

Main courses

HELBAKAD BLOMKÅL 265:-
med jordärtskocka, kroppkaka med Almnäs Tegel,
smörstekt ostronskivling, syrat äpple, och rostade frön ^(M)

CAULIFLOWER BAKED WHOLE

*with artichoke, potato dumpling with Almnäs Tegel cheese, pickled apple,
butter-fried oyster mushroom, and roasted seeds*

LÄTTRIMMAD REGNBÅGSLAX 375:-
med säsongens primörer, forellrom, sikrom, sandefjordsås
och färska örter ^(M)

BAKED RAINBOW TROUT

*with first harvest vegetables, trout roe, and Sandefjord sauce
with whitefish roe and fresh herbs*

HELSTEKT KALV 385:-
med gratinerad ört- och vitlökspotatis, grönsaker efter säsong
och rostad oxsvanssky ^(M)

VEAL ROASTED WHOLE

*with creamy herb and garlic potatoes, seasonal vegetables,
and roasted oxtail gravy*

KVÄLLENS 225:-

TONIGHT'S SPECIAL

Dessertes

Desserts

CITRON OCH HALLON 155:-
Bakad citroncrème, mandelkaka, vit choklad och fänkål,
hallon och havrekrisp ^(N, G, M)

LEMON AND RASPBERRY
Baked lemon creme, almond cake, white chocolate and fennel,
raspberry, and oat crisps

RABARBERKOMPOTT 155:-
med vanilj- och kardemummacrème, rostad kavringskrisp
och mandelgrädde ^(N, G, M)

RHUBARB COMPOTE
with vanilla and cardamom creme, roasted rye bread crumbs,
and almond cream

KVÄLLENS GLASS 95:-

TONIGHT'S ICE CREAM

CHOKLADPRALIN 45:-
från Fjäderholmarna Choklad ^(M)

CHOCOLATE TRUFFLE
from Fjäderholmarna Choklad