

Varma och kalla förrätter

Rysk kaviar Malosol (Allergener: 1, 3, 4, 7) Laxkaviar serverad på is, med vaktelägg, rostat bröd, smör och citron (100 g)	595,--
Helstekt rökt forell (Allergener: 4) med kryddig sallad på potatis Grenaille och gurka Cornichons (70 g)	185,--
Carpaccio av gulfnad tonfisk med rädisor takuan (Allergener: 1, 4, 11) marinerad med dill och kapris, tobikko wasabi kaviar, sesam och ört toast (80 g)	235,--
Tandsten biffstek (Allergener: 1, 3, 10) blandat enligt traditionella recept, toast (80 g)	195,--
Burgundiska grillade sniglar (Allergener: 1, 7, 14) Med vitlöksbagett (6 st)	195,--
Foie Gras av anka med äpple chutney (Allergener: 1, 3, 7) hemma gjorde brioche (100 g)	495,--

Sallader

Sallad med getost och rostad betor (Allergener: 3, 7, 8) sallad med spenat, färsk getost, rödbetor och pekannötter	185,--
Caesar sallad med kyckling och engelsk bacon (Allergener: 1, 3, 4, 7, 10) Romersk sallad, brödkrutonger, färsk parmesanost, dressing med vitlök och ansjovis	195,--
Caprese (Allergener: 1, 7, 8) Mozzarella, tomater, basilika, olivolja, vinäger balsamico och vitlöksbagett	145,--
Trädgårdssallad Blandning av sallader, tomater, paprika och gurka med vinägerdressing och olivolja	145,--

Soppor

Sjömans gulaschsoppa (Allergener: 1) Med nötkött och potatis	65,--
Champinjonkräm (Allergener: 1, 7) Med vispgrädde	65,--

Italiensk pasta

Tagliatelle alla tagliata (Allergener: 1, 3, 7) Med tunna skivor oxfile bakad med rosmarin, rucola och färsk grönspeppar (100g)	195,--
Spaghetti med grillade grönsaker och tomatsås Zucchini, paprika, aubergine, körsbärstomater och parmesan	185,--

Fiskspecialiteter

Grillade jätteräkor 5 st. (Allergener: 1, 2, 7) skalade räkor på sallad, hemlagad ört remouladsås, vitlöksbröd (200 g)	495,--
Zander med rostade grönsaker „Ratatouille“ (Allergener: 4) filéer av Zander med zucchini, paprika, aubergine, körsbärstomater, potatis Grenaille (200 g)	365,--
Lax „Teriyaki“ (Allergener: 2, 4, 6) Laxfilé med Teriyakisås och jasminris, ingefära och kaviar tobikko wasabi (200g)	345,--
Risotto med havsfisk och skaldjur (Allergener: 2, 4, 7, 14) lax, tonfisk, gös, tigerräkor, musslor, kräftor, ris Arborio med saffran (200 g)	365,--
Musslor (Allergener: 4, 7, 9, 14) Oskalade blåmusslor i selleribuljong med vitlök och vitt vin, serverade med bröd (450 g)	295,--

Från lava grill

Chateaubriand (för två personer) (Allergener: 3, 7, 9) Oxfile tillagad enligt era önskemål, med rostade färska grönsaker, Bearnaisesås och naturlig sås, tillbehör enligt eget val (500 g)	930,--
Beefsteak med karljohansvamp och färsk sparris i parmaskinka (Allergener: 1, 7) Oxfile med gräddsås och karljohansvamp med potatismos (200 g)	465,--
Tournedos av oxfile och Foie Gras (Allergener: 7) Spemat, grillade grönsaker, bakad potatis Grenaille (200 g)	435,--
Argentinsk rump steak med gröna bönor (Allergener: 1, 7) Med sås av brandy och grönpeppar, bakad potatis Grenaille (250 g)	395,--
Hemlagad hamburgare från oxtkött Chuck Roll (Allergener: 1, 3, 7, 10, 11) med färska grönsaker, karamelliserad lök, cheddarost, bacon och pommes frites (200 g)	285,--
Fläskfile med gorgonzola sås (Allergener: 1, 7) Serverad med bakade tomat, kokta grönsaker och bakad potatis Grenaille (200 g)	285,--
Stek från fläskkarré med Dijon sås (Allergener: 7, 10) potatismos och stekt lök (250 g)	285,--
Bakad lammkrona från Nya Zeeland med mynta sås (Allergener: 7, 8) Med bladspemat, rostad vitlök, potatisgratäng (220 g)	465,--

Köksmästarens specialiteter

Kalv cheek i rödvin (Allergener: 1, 7, 9) med rostade rotfrukter, selleri chips och potatispuré (200 g)	325,--
Confit av anklår med röd och vitkål (Allergener: 1, 3, 7) med hemlagade dumplings och stekt lök (250 g)	295,--
Supreme från majskryckling (Allergener: 7) med smörade ärtor och potatispuré (180 g)	285,--
Kaninrygg (Allergener: 7) Ugnsbakad med lök, vilda kryddor och bladspenat, potatisgratäng (200 g)	285,--

Efterrätter

Hemlagade pannkakor (Allergener: 1, 3, 7) varma blåbär och gräddfil	95,--
Glasscoupe „Tuti-fruti“ (Allergener: 3, 7, 8) Tre sorters fruktglass med jordgubbar, banan, kiwi, vispgrädde, nötter och chokladsås	95,--
Hemjord ostkaka (Allergener: 1, 3, 7) garnerad med färsk mynta	95,--
Varm kärlek (Allergener: 3, 7, 8) Varma skogsbär med mandellikör och vaniljglass, myntablاد	95,--
Hemlagad Tiramisu (Allergener: 1, 3, 7) Med Amaretto, färsk jordgubbe	95,--
Hemjord Sacher kaka (Allergener: 1, 3, 7) med aprikosmarmelad och vispad grädde	95,--

Till slut

Frukttallrik Färska säsongfrukter (5 sorter)	145,--
Osttallrik (Allergener: 7, 8) Blanding av utländska och inhemska ostar med valnötter och rostat fullkornsbröd	245,--
Sandwich med rökt lax (Allergener: 1, 3, 4, 7) rökt lax, ost Gervais med örter, sallad, vårlök, vaktelägg, citron	195,--

Allergener

1 Spannmål, som innehåller gluten (det vill säga vete, råg, korn, havre, spelt, kamut eller korsningar mellan dem),
2 Kräftdjur, 3 Ägg, 4 Fisk, 5 Jordnötter, 6 Sojabönor, 7 Mjölk, laktos, 8 Nötter, det vill säga mandel, hasselnöt,
valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queensland, 9 Selleri, 10 Senap,
11 Sesamfrön, 12 Svaveldioxid och sulfid i koncentrationer på mer än 10 mg/kg, 13 Lupin,
14 Blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk)

Alla priser inklusive moms