

STARTER

Varmrökt röding med chili blåmusslor, hummeraioli, saffranscrème & tångknäckebröd
Warm smoked char with chili blue mussel, lobster aioli, saffron crème, seaweed hard bread

Rostade rotfrukter med lönnsirap och getostcrème, rödbetschips,
kanderade valnötter och balsamico
*Roasted root vegetables with maple syrup and goat cheese, beetroot chips,
candied walnuts and balsamico*

Rostade rotfrukter med lönnsirap och getostcrème, rödbetschips,
kanderade valnötter och balsamico
*Roasted root vegetables with maple syrup and goat cheese, beetroot chips,
candied walnuts and balsamico*

MAIN COURSE

Halstrad Hälleflundra med rostad palsternacka, sauterad grönkål, citron veloute med örtolja
Searched Halibut with roasted parsnip, sauteed green cabbage, lemon veloute and herb oil

Hjortmedaljong med parmesan smaksatt polenta, kanelkryddade champinjoner och björn-
bär-rödvinssås
*Venison Medallion with parmesan flavored polenta, cinnamon spiced mushrooms and blackberry-red
wine jus*

Curry med sellerirot, palsternacka, pumpa, blomkål, tempeh, svartris och örtskum
Curry with celery root, parsnip, pumpkin, cauliflower, tempeh, black rice and herb foam

DESSERT

Salted Caramel Cheesecake
Salted Caramel Cheesecake

Lemon Posset med hjortron
Lemon Posset with cloudberry

Vegan Snickers with salted caramel och chokladcrème
Vegan Snickers with salted caramel and chocolate crème