

Bubbel

MUMM, Cordon Rouge, Champagne — 145

2006 MUMM, Brut Millésimé, Champagne — 185

GEISWEILER MONOPOLE, Crémant de Bourgogne — 105

Fördrinkar

KIR AU POMMEAU — 105

Dupont Pommeau de Normandie, Crémant de Bourgogne

ADONIS — 145

Amontillado Sherry, Carpano Classico, Regan's Orange Bitters

BIJOU — 145

Plymouth Gin, Carpano Classico, Grön Chartreuse

CARL AUGUST — 145

OP Anderson Aquavit, Noilly Prat, Citronbitters

SERENDIPITY — 145

Boulard Grand Solage Calvados, äpple, mynta, champagne

BEE'S KNEES — 145

Gin, citron, honung

Förrätter

NAJADLAX — 135

Gurka, senap, citron, forellrom och krasse

TRE OSTRON — 105

Fines de Claires, husets tillbehör
Inkl. ett glas Champagne — 235

SKALDJURSTOAST — 185

hummer, krabba, räkor, kronärtskocka och tryffel

SASHIMI PÅ LAX OCH DYKFÅNGAD PILGRIMSMUSSLA — 165

avokado, norimajonäs och yuzudressing

KALIXLÖJROM 50 gr — 275

rödlök, crème fraîche från Järna mejeri, citron och smörstekt toast

FRITERAD GETOST — 155

betor, honung och vattenkrasse

TARTE FLAMBÉE — 145

syrad paprika, burrata, grillad aubergine

OXRÅBIFF — 155 / 255

rödbetor, kapris, senap och grillad sallad

STEKT KALVBRÄSS — 175

jordärtskocka, lök, dragon och soya

OXFILÉTOAST "PELLE JANZON" — 275

Kalixlörrom, lök och toast

ANKLEVERTERRIN MED OXSVANS — 190

sultanrussin, Sauternes, pistagenötter

CHARKBRICKA — 185

fänkålssalami, salami piccante, lufttorkat vildsvin, Parma 30 mån

Karl Ljungs meny — 750

SKALDJURSTOAST, kronärtskocka och tryffel

STEKT KALVBRÄSS, jordärtskocka, lök, dragon och soya

DOVHJORT, rotselleri, grönkål, kålrabbi, svartvinbärssky

MJÖLKCHOKLADCRÈME, hasselnötsnougat, havtorn

Huvudrätter

BAKAD ROTSELLERI — 195

grönkål, hasselnötter, karameliserad grädde, vassleskum

PAPPARDELLE — 235

Karljohansvamp, tryffel, parmesan och persilja

SKREI TORSKRYGG — 315

pepparrot, spritärtor, dill och brandade

HILLENBERGS BOUILLABAISSE — 325

marulk, torsk, pulpo, vongole och räka

ROSASTEKT ANKBRÖST — 285

citrus, jordärtskocka, belugalinser

VILTKÖTTBULLAR PÅ HJORTFÄRS

FRÅN KIPLINGEBERG — 195

gräddsås, råörda lingon och pressgurka

KALVKORV MED KNAPERSTEKT PATA NEGRA — 210

vita bönor, tomat, oliver och salvia

GRILLAD ENTRECÔTE — 385

tomat- och löksallad, comtéostkroetter och pepparsky

LÅNGKOKT OXKIND — 245

sidfläsk, Karljohansvamp, morötter och potatispure

OXFILÉ ROSSINI — 395

anklever, tryffel, haricots verts, lardo och toppmurklor

ROSASTEKT DOVHJORT — 345

rotselleri, grönkål, kålrabbi och svartvinbärssky

Desserter

CRÈME BRÛLÉE — 95

CITRONTARTE — 135

maräng, bergamottekräm, citrussallad

VARMA HJORTRON — 155

sorbet, glass och flarn

MJÖLKCHOKLADKRÄM — 135

krispig hasselnötsnougat, havtornssorbet

CHOKLADKOLARTARTE — 145

espressoglass och karameliserad choklad

ANANASCARPACCIO — 135

granatäpple, kokoskräm, örtsorbet

KVÄLLENS URVAL AV OSTAR — 145 / 50

husets tillbehör

KVÄLLENS SORBET — 55

TRYFFEL / KAFFEGODIS — 25

Dagens utbud från Sara Hultberg