

SNACKS

Curryrostade cashewnötter 45

Rökta mandlar 45

Marinerade oliver 45

Lättsaltade chips 45

Hemgjorda pommes och lagrad hårdost:

serveras med löjromsdipp 125

serveras med örtmajonnäs 85

serveras med aioli 75

FÖRRÄTTER

Bondost från Skrea 175

vintertryffel, friseé, macadamia och bakad rödbeta

Toast Severin 175

hummer, räkor, picklad silverlök och vesterhavssost

VARMRÄTTER

Bakad rödtunga 295

sandefjordsås, spenat, forellrom, gräslök och potatispuré

Risotto med havskräftor 325

svensk saffran, betor och syrlig fänkål

Risotto 295

svensk saffran, betor och vitlöksbröd

Ekologisk kyckling från Bosarp 325

smörad vinägersky, dragonpicklad endiv och bakad spetskål

DESSERTER

Kvällens bakelse 125

från vår konditor

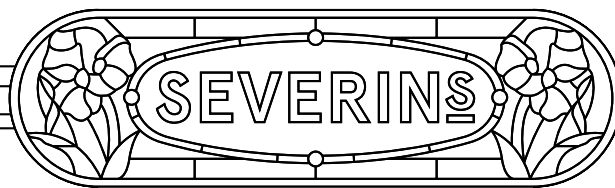
Crème brûlée 125

klassisk version

Lagrad hårdost 95

rostade hasselnötter och äppelkompott

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



SNACKS

Curry-roasted cashew nuts 45

Smoked almonds 45

Marinated olives 45

Lightly salted crisps 45

Homemade fries with cheese:

served with vendace roe dip 125

served with herb mayonnaise 85

served with aioli 75

STARTERS

Farmhouse cheese from Skrea 175

winter truffle, frisée, macadamia and baked beetroot

Toast Severin 175

lobster, prawns, pickled silver onion and Vesterhavs cheese

MAIN COURSES

Baked Witch flounder 295

Sandefjord sauce, spinach, trout roe, chives and mashed potatoes

Langoustine risotto 325

Swedish saffron, beetroot and tangy fennel

Risotto 295

Swedish saffron, beetroot and garlic bread

Organic chicken from Bosarp 325

buttered vinegar jus, tarragon-pickled endive and baked pointed cabbage

DESSERTS

Pastry of the evening 125

from our pâtissier

Crème brûlée 125

classic style

Aged hard cheese 95

roasted hazelnuts and apple compote

ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS? PLEASE LET US KNOW.