



Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Pilgrimsmusslor

gurka, ingefära, pepparrot med juice på äpple och dill

Rimmad hälleflundra

röda vinbär, forellrom, brynt smör och citron

VARMRÄTTER

Stekt rödspätta

sandefjordsås, spenat och potatispuré

Bakad sejrygg

ångat ris, tryffel, stekt svamp, brynt smör och lagrad ostsås

DESSERTER

Pistagegelato

pistagesmör och karamelliserad croissant

Severins sockerkaka

vaniljgelato, varma blåbär, dragon och rostad vit choklad

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.