

Välkommen till bords!

I kvällens supé ingår tre serveringar från vår middagsmeny.
Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Rå pilgrimsmussla, päron & pepparrot
Smörstekt svamp, friterad jordärtskocka, comté & hasselnötter
Toast Severin, krämig röra på havskräfta och handskalade räkor, silverlök & lagrad ost
Nygräddat stenugnsbröd, bläckfisk, nduja på makrill, pancetta & citron
Gratinerad krabba med misogrädde, gräslös, syrad lök & äpple
Skivor av tonfisk med grillade syrliga tomater
Krämig potatis med löjrom & brynt smör

FRÅN GRILLEN

Lax från Färöarna, bakad kål, sandefjordsås & kokt potatis
Piggvarsqueneller, pommes frites, grillad tomat, salladsblad & sauce bearnaise
Gråsej med ångat ris, svensk saffran, säsongens svamp & lagrad ostsås
Rotselleri med brynt smör, comté, kapris & krispig schalottenlök

DESSERT

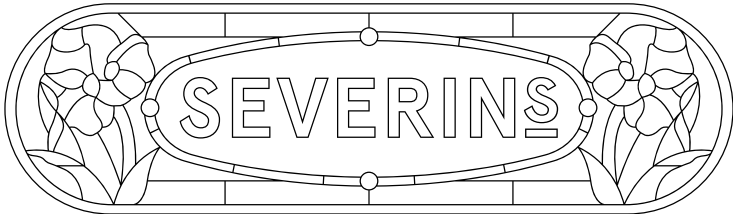
Crème brûlée
Chokladfondant med vaniljgelato
Lagrad hårdost, äppelkompott & rostad mandel
Hasselnötsglass, italiensk maräng, rosmarin & karamell
Ostkaka med rårörda hallon & vispad grädde
Jordgubbssorbet, pistage & grädde
Chokladpralin

Dela en flaska vin och låt vår sommelier hjälpa er att välja.
Fast pris per flaska, lämplig för 2–4 personer.
Som avslut ingår ett glas dessertvin att runda av kvällen med.

Prisvärt val med välgjort klassiskt vin 1000
Djup och komplexitet från utvald mindre producent 1500
Exklusivt vin som lyfter middagsupplevelsen 2500

Vårt nya vinrum står färdigt. Bara säg till
om du vill följa med in för att välja kvällens flaska!

Allergier eller specialkost? Prata med oss.



VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

Ästad Vingård, Solaris, Halland	180/1080
NV Fruitière Vinicole d'Arbois, Crémant du Jura Brut, Chardonnay & Pinot Noir, Jura, Frankrike	150/900
NV Thierry Fournier, Réserve, Meunier, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne, Frankrike	200/1200
NV Veuve Clicquot, Rosé, Pinot Noir, Chardonnay & Meunier, Champagne, Frankrike	250/1500
2017 Dom Perignon, Blanc, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne, Frankrike	550/3300

VITT

FRANKRIKE

2024 Dom. Pierre Vessigaud, Mâcon-Charnay, Bois Maréchal, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2023 Bruno Colin, Bourgogne Blanc, Chardonnay, Bourgogne	285/1425
2023 Dom. Bernard Defaix, Petit Chablis, Chardonnay, Bourgogne	170/850
2025 Dom. Guiberteau, Les Moulins Saumur Blanc, Chenin Blanc, Loire	195/975
2024 Paul Prieur, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire	200/1000

SPANIEN

2025 Adegas Gran Vinum, Albariño, Rías Baixas	190/950
---	---------

TYSKLAND

2025 Julian Haart, J.J. Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland	180/900
2025 Weingut Diefenhardt, Trocken, Riesling, Rheingau 1000ml	145/725

ÖSTERRIKE

2024 Weingut Rabl, Käferberg Alte Reben, Grüner Veltliner, Kamptal	185/925
--	---------

ROSÉ

FRANKRIKE

2025 Ch. Galoupet, G, Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah & Tibouren, Côtes de Provence	145/725
--	---------

RÖDA, KYLDA

ITALIEN

2023 A. Camillo, Tutti i Giorni Rosso, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscana 1000ml	170/850
--	---------

RÖDA

FRANKRIKE

2025 Louis Jadot, Coteaux Bourignons, Pinot Noir & Gamay, Bourgogne	150/750
2023 Dom. Jean Fournier, Marsannay Cuvée Saint-Urbain, Pinot Noir, Bourgogne	300/1500
2024 Franck Balthazar, Côtes du Rhône, Syrah & Grenache, Rhône	170/850

ITALIEN

2023 Scarzello, Langhe, Nebbiolo, Piemonte	185/925
--	---------

SPANIEN

2021 Bodegas Numanthia, Termes, Tinta de Toro/Tempranillo, Castilla y Leon	180/900
--	---------

SÖTA & FORTIFIERADE

SHERRY

NV Bodegas Baron, Micaela Manzanilla, Palomino Fino, Andalucien, Spanien	60/5cl
NV Bodegas Baron, Micaela Amontillado, Palomino Fino, Andalucien, Spanien	60/5cl
NV Ximenez-Spinola, Muy Añejo, Pedro Ximenez, Jerez, Spanien	125/5cl

MADEIRA

20YO Bodegas Barbeito, Bastardo/Trosseau, Madeira, Portugal	200/5cl
1996 Bodegas Barbeito, Frasqueria, Malvasia Cândida, Madeira, Portugal	300/5cl
10YO Bodegas Barbeito, Reserva Velha, Sercial, Madeira, Portugal	75/5cl

SÖTT VIN

2020 Ch. Coutet, Barsac 1:er Cru Classé, Semillon, Bordeaux, Frankrike	140/5cl
1997 Ch. d'Yquem, 1er Cru Supérieur, Sauvignon Blanc & Semillon, Bordeaux, Frankrike	135/cl
NV H. Giraud, Ratafia Champ. Solera 1990-2019, Pinot Noir & Chardonnay, Champagne, Frankrike	195/5cl
1975 G. Bertrand, Maury Tuilé Legend Vintage, Grenache, Languedoc, Frankrike	85/cl
2024 Fritz Haag, Juffer-Sonnenuhr, Riesling Auslese, Mosel, Tyskland	110/cl

COCKTAILS

Sandhamn-gimlet <i>Vodka, persika & olivolja</i>	175
Negroni <i>Hernö gin, campari & röd vermouth</i>	180
Myntaspritz <i>Eminente-rom, lime, myntacordial & soda</i>	165
Rebujito <i>Amontillado-sherry, citrussoda & citron</i>	145

... & TONIC

Hernö Dry Gin	165
Grön Chartreuse	165
Arette Reposado Tequila	165

ÖL & CIDER

Pine Brewing, Italo Pils <20ppm gluten 25 cl/40 cl fatöl	55/85
Pine Brewing, West Coast IPA 33cl	85
Poppels, Russian Imperial Stout 33 cl	95
Golden cider company, Äppelcider 27,5 cl	85

ALKOHOLFRITT

French Bloom, Le Blanc, Chardonnay, Languedoc	95/300
Hvonn, Galder, Vilda blommor och krusbär, Norrland	95/475
Hvonn, Raudr, Röda bär, kryddiga blad och ängsblommor, Norrland	95/475
Apolinaire, NO.3, Äpple, Citron & Ingefära	75
Apolinaire, NO.6, Äpple, Svarta Vinbär, Lime & Fänkål	75
Nogroni Sbagliato, Sandberg bitter, Hvonn Raudr & sodavatten	85
TwoFace Brew, Hallonsoda 25 cl	55
Pine Brewing, Alkoholfri lager 33 cl	45
Kolsyrat vatten, Första flaskan	35

KAFFE & TE

Bryggkaffe	30
Te, Svart, grönt eller rött Kanna 40 cl	80
Espresso	35
Cappuccino	45

Fråga oss gärna efter vår vinlista.