

Menyer för sällskap över 8 personer

VI SER HELST ATT NI BESTÄLLER SAMMA MENY TILL HELA SÄLLSKAPET,
MEN TAR GIVETVIS HÄNSYN TILL EVENTUELLA ALLERGIER ELLER ANDRA MATPREFERENSER.
VÄNLIGEN BEKRÄFTA ERT MENYVAL SENAST 3 DAGAR FÖRE BESÖKET.
ALLA PRISER ÄR PER PERSON OCH INKLUSIVE MOMS. INGEN LOKALHYRA TILLKOMMER.
MIXPLATÅ OCH RACLETTE SERVERAS ENDAST TILL HELA SÄLLSKAPET.

MENU ANKA | 575

I: Soppa på karljohan med
sotad purjolök och extralagrad prästost

II: Ankbröst med bakad vitkål,
pumpa, miso och salvia

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

MENU OXKIND | 595

I: Råbiff med sojamajonnäs, rosmarin,
champinjon och Parmigiano Reggiano

II: Oxkind, potatispuré, västeråsgurka
och svarta vinbär

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

MENU LÖJROM | 675

I: Löjrom på fattig riddare med färskost,
bakad lök, pepparrot och citron

II: Hällefundra med kantareller,
spetskål och sandefjordssås

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

MENU VEGO | 525

I: Kronärtskocka och bellaverde med aioli,
ramslök, mandel och friterad lök

II: Sotad spetskål med rotselleri,
kungsmussling, sesam och vårlök

III: Fem ostar med marmelad och kex

IV: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

MENU SYLVESTER | 725

I: Hummerskagen med dragon,
smörstekt levain och citron

II: Hjortinnanlår med haricots verts,
blomkål och sherry

III: Fem ostar med marmelad och kex

III: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

SKALDJURSPLATÅ | dagspris

I: En halv hummer, två havskräftor,
en näve räkor, krabbröra och rökta musslor

Ostar, såser, bröd och smör

II: Crème Brûlée eller Kaffe & choklad

Vinpaket

tre viner | 365

tre finfina viner | 495

För mer exklusiva viner, se vår vinlista.

Vi skräddarsyr gärna en vinupplevelse och kan även ta hem specifika viner vid förfrågan.

Vinprovningar

från 450 kronor per person

Vi håller vinprovningar för både mindre och större sällskap, tillsammans med utvalda ostar.

Läs mer på hemsidan under Vinprovningar.

Raclette

325 kronor per person

tre racletteviner | 425

Världens godaste ost grillas vid bordet och serveras med tillbehör och charkuterier eller grönsaker.

Ostar

MINIPLATÅ | 275

5 ostar, charkuterier, oliver, cornichons och mandlar

MIXPLATÅ | 425

12 ostar, tillbehör och charkuterier eller grönsaker
