

MATSALEN – VÅRMENY

Hembakt bröd & knäcke med hemkärnat smör på två vis,
ett naturellt och ett smaksatt med kimchi

&

Struva fylld med färskost och toppad med en 24 månaders lagrad
”Havgus” & ett pulver på torkad Karljohansvamp

Tunt skuren rå biff uppvänd med citron, olivolja och persilja, en rejäl sked
crème på Svecia ost, en handfull rostade solrosfrö, riven gravad äggula
Maison Henri Boillot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike, 2021

Skreitorsk från norska kusten, grovt skuren spets- & fänkål,
rökt smörsås med rom och gräslök, grönt äpple
Chablis, Domaine Besson, Bourgogne, 2022

Chokladfondant, gräddglass med lönnsirap, rostat malkrisp
Recioto della Valpolicella, Valpantena, Italien, 2021

Menypris 600 kr

Dryckespaket 600 kr

Alkoholfritt 225 kr

Kaffepaket 100 kr

Detta är ett menyexempel med reservation för
att justeringar sker efter säsong och tillgång.

