

CHEF'S TABLE - 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

*Champagne, Prologue, Brut Cuvée**

En tesked Aränkha kaviar från Nordsjön, direkt på handen

*Vodka Bornholm, Danmark**

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

Örtsorbet gjord på äpplen från gården

Ostkaka på småländskt vis, rårörda hjortron, kanderade mandlar,

riven karamelliserad vitmögelost från Troidhede mejeri

*Les Hautains, Crouseilles, Pacherenc du Vic-Bilh, Frankrike, 2021**

Chokladfondant, gräddglass med lönnsirap, rostat maltkrisp

Recioto della Valpolicella, Valpantena, Italien, 2021

Kalciums kaffegodis

*Äppelsprit, Skånska Spritfabriken, Södra Sandby, Lund**

Menypris 1250 kr

Dryckespaket Stora* 1000 kr

Dryckespaket Lilla 600 kr

Alkoholfritt 425 kr

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

