

Snacks 65,-/st

Oliver

Olives

Saltgurka med smetana & honung

Pickle with smetana & honey

Krustader med färskost & jalapeno

Croustade with cream cheese & jalapeno

Ölkorv

Cold cut, smoked sausages

Potatischips med stenbitsrom, smetana, rödlök & dill

Potato chips with roe, smetana, red onion & dill

Förrätter / Starters

Smörstekt vit sparris med torkad skånsk spickeskinka, citronpanko,
smörgåskrasse & hollandaisesås

White asparagus with dried ham, breadcrumbs & hollandaise sauce

165,-

Burrata med bakade cocktailtomater, chili, olivolja, citron, basilika
& rostade pinjenötter

Burrata with cocktail tomato, chili, lemon, basil & pine nuts

165,-

Toast skagen med handskalade räkor på smörstekt bröd med citron

Shrimp in mayonnaise on toast, pickled onion & lemon.

Can be ordered as a Main.

165,-, Som huvudrätt 215,-

Huvudrätter/Mains

Asiatisk Steak Sandwich med marinerad entrecotes, wasabimajonnäs
& tamarind picklad kål

Asian Steak Sandwich from Rib Eye, wasabi mayonnaise
& tamarind pickled cabbage

255,-

Confiterat anklår, sotad endive, aprikos, rostad mandel & citrussky
Duck leg confit, endive, apricot, almonds & citrus jus

295,-

Örtstekta lammracks, creme på rostad aubergine & svart vitlök, bakad
schalottenlök, morot bakad i rosmarin & brynt smör & rödvinsky
Rack of lamb, aubergine & black garlic puré, rosemary baked carrot
& red wine jus

325,-

Halstrad röding, grillad grön sparris, grillad citron, rädisa
& ramslöksaioli

Char, green asparagus, lemon, horseradish & wild garlic aioli

325,-

Grönärtsrisotto med rosmarinbakad morot, bakad schalottenlök,
salladslök & champagne

Green pea risotto, carrot, shallots, spring onion & champagne

225,-

Angusburgare med cheddar, sidfläsk, Srirachamajonnäs & picklad lök
Beef burger with cheddar, pork, Sriracha mayonnaise & pickled onion

225,-

Vegetarisk Oumph Burgare, Srirachamajonnäs & picklad lök

Vegetarian Oumph, Sriracha mayonnaise & pickled onion

225,-

Beställ ditt tillbehör!

Order your sides!

Grönärtsrisotto med salladslök & champagne 60,-

Green pea risotto, spring onion & champagne

Dirty fries med tryffelaioli & parmesan 60,-

French fries with truffle aioli & parmesan cheese

Pommes med aioli 40,-

French fries with aioli

Råstekt potatis med tärnad zucchini, aubergine & vitlök 40,-

Fried potato, zucchini, aubergine & garlic

Dillstompad färskpotatis 60,-

Mashed potato with dill & cream cheese

Friterad broccoli med parmesandip 40,-

Fried broccoli with parmesan dip

Sidesallad med tomat, gurka, råhyvlad blomkål, rostade frön

& dijonvinegrette 40,-

Salad with tomato, cucumber, cauliflower, seeds & dijon mustard

vinegrette

Extra sås eller dip 20,-

Extra sauce & dip

Enstaka avbokningar/ändringar i antal sker senast kl 14.00 bokad dag annars debiteras full kostnad för varje person som avviker, för sällskap om 8 pers eller fler.

Särskilda villkor gäller vid specialarrangemang.

Fråga oss om allergier innan ni beställer!

Hotellets 3-rätters meny / 3-course dinner

Burrata med bakade cocktailtomater, chili, olivolja, citron, basilika
& rostade pinjenötter

Burrata with cocktail tomato, chili, lemon, basil & pine nuts

Örtstekta lammracks med creme på rostad aubergine & svart vitlök,
bakad schalottenlök, morot bakad i rosmarin & brynt smör & rödvinssky

Serveras med råstekt potatis

Rack of lamb, aubergine & black garlic puré, rosemary baked carrot
& red wine jus., Served with fried potato.

Citronsorbet, syrad grädde, citroncurd & maräng

Lemon sorbet, creme fraiche, lemon curd & meringue

595,-

Desserter / Desserts

Citronsorbet, syrad grädde, citroncurd & maräng

Lemon sorbet, creme fraiche, lemon curd & meringue

115,-

Crème Brûlée med sorbet

Crème Brûlée with sorbet

115,-