

## COCKTAILS

### PINEAPPLE DAIQUIRI

Plantaion pineapple, äppelsyra, ananasjuice

### DRY MARTINI

Hernö Gin, Noilly Prat & citronzest

### OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, socker & bitters

### FRENCH 75

Beefeater Gin, äppelsyra, sockerlag & cava

159:-

## BUBBEL

Charles Heidsieck Brut Reserve 159:-

Jaume Serra Cava 109:-

## VITT

Jean Biecher Alsace Riesling 139:-

Carl Koch Grauburgunder 139:-

Jean-Claude Boisset Bourgogne Chardonnay 159:-

Domaine de Pisse-Loup Chablis 169:-

Leganza Verdejo 109:-

## RÖTT

G.D Vajra Langhe Rosso 139:-

Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon 149:-

Louis Max Coteaux Bourguignons 159:-

Château Fleur du Casse 2018 159:-

Leganza Tempranillo 109:-

*För vinkällaren, se separat vinlista*

## ÖL

Carlsberg Export 40cl 89:-

Eriksberg Karaktär 40cl 109:-

Brooklyn East India Pale Ale 40cl 119:-

Carlsberg Hof 79:-

Dugges Asteroid 6,5% 109:-

Dugges Daydream 5,6% 89:-

Dugges En Svagare Öl 3,5% 79:-

Dugges Ingefära Sour 3,5 % 79:-

Rådanäs Pilsner 109:-

Rådanäs India Pale Ale 109:-

Rådanäs Pale Ale 109:-

Rådanäs Saison 109:-

Rådanäs Porter 109:-

Rådanäs California Common 109:-

Somersby Päröncider 79:-

## ALKOHOLFRITT

Läsk 39:-

Carlsberg Non-Alco 49:-

Brooklyn Special Effects 49:-

Leitz Ein Zwei Zero Riesling 69:-

Jacobs Creek Unvined 69:-





## HERRGÅRDSMENY

### INKOKT VIT SPARRIS

Färsk stenbitsrom, emulsion på gravad citron,  
kärnmjölksvinägrett och trädgårdsblommor

### BLÅMUSSELSOPPA

Med nässlor, rökta blåmusslor,  
syrad spritärta och palsternacka

### GRILLAD OCH BRÄSSERAD LAMMBOG

Serveras med ramslökstuvad potatis, vaxbönor,  
inkokt lök och lammsky

### RABARBERSORBET

Serveras med inkokt rabarber, brödkräm,  
havre & spansk körvel

*Meny 645 kr*

*Vinpaket 595 kr*

*Menyn gäller hela sällskapet*

## FÖRRÄTTER

### INKOKT VIT SPARRIS 199 KR

Färsk stenbitsrom, emulsion på gravad citron,  
kärnmjölksvinägrett och trädgårdsblommor

### BLÅMUSSELSOPPA 219 KR

Med nässlor, rökta blåmusslor, syrad spritärta och palsternacka

### MALD TARTAR 189 KR

Med kaprisdressing, riven havgusost, sotade kålskott,  
syrad lök, krispig potatis och örter

## VARMRÄTTER

### BAKAD RÖDTUNGA 369 KR

Med sauce de chablis, grillad grön sparris,  
picklad kålrabbi, färsk stenbitsrom & kokt färskpotatis

### GRILLAD OCH BRÄSSERAD LAMMBOG 349 KR

Med ramslöksstuvad potatis, bönor, brynt lök & lammsky med ramslöksolja

### HEMGJORD VILTKORV 279 KR

Med krispig och krämig jordärtskocka,  
syrlig endivesallad, sotade kålskott & rödvinsky

### GLASERAD GRÖNSPARRIS OCH BAKAD PURJOLÖK 219 KR

Serveras med ramslök, inkokt potatis samt purjolöksveloté

## DESSERTER

### RABARBERSORBET 149 KR

Med brödkräm, inkokt rabarber, havre & spansk körvel

### CITRON OCH MANDELKAKA 149

Med timutpepparmaräng, citronglass, vispad grädde & rostad mandel

## COCKTAILS

### PINEAPPLE DAIQUIRI

Plantaion pineapple, apple acid, pineapple juice

### DRY MARTINI

Hernö Gin, Noilly Prat & lemon zest

### OLD FASHIONED

Bulleit Bourbon, sugar & bitters

### FRENCH 75

Beefeater Gin, appel acid, sugar & cava

159:-

## SPARKLING WINE

Charles Heidsieck Brut Reserve 159 sek

Jaume Serra Cava 109 sek

## WHITE WINE

Jean Biecher Alsace Riesling 139 sek

Carl Koch Grauburgunder 139 sek

Jean-Claude Boisset Bourgogne Blanc 159 sek

Domaine de Pisse-Loup Chablis 169 sek

Leganza Verdejo 109 sek

## RED WINE

G.D Vajra Langhe Rosso 139 sek

Terrazas de los Andes Cabernet Sauvignon 149 sek

Château Fleur du Casse 159 sek

Leganza Tempranillo 109 sek

*For bottles see full wine list*

## BEER

Carlsberg Export 40cl 89 sek

Eriksberg Karaktär 40cl 109 sek

Carlsberg Hof 79 sek

Rådanäs Pilsner 109 sek

Rådanäs India Pale Ale 109 sek

Rådanäs Pale Ale 109 sek

Rådanäs Saison 109 sek

Rådanäs Porter 109 sek

Rådanäs California Common 109 sek

Rådanäs Bourbon Mash 109 sek

Somersby Päröncider 79 sek

## NON ALCOHOLIC

Soda 39 sek

Brooklyn Special Effects 49 sek

Carlsberg Non-Alco 49 sek

Leitz Ein Zwei Zero Riesling 69 sek

Jacobs Creek Unvined Shiraz 69 sek

Juice 39 sek



## ENGLISH MENU



## SEASONAL MENU

**POACHED WHITE ASPARAGUS**  
with fresh lumpfish roe, cured lemon, buttermilk,  
cold-pressed rapeseed oil & garden flowers

**BLUE MUSSEL SOUP**  
flavored with nettles, smoked blue mussels,  
sweet peas & lacto-fermented parsnips

**GRILLED AND BRAISED LAMB SHOULDER**  
with wild garlic creamed potatoes, beans,  
caramelized onions & lamb jus with wild garlic oil

**RHUBARB SORBET**  
with bread cream, poached rhubarb, oats & Spanish chervil

*Menu 645 kr*

*Wine pairing 595 kr*

*The menu applies to the whole company*

## STARTERS

**BEEF TARTARE 189 KR**  
with Havgus cheese & caper dressing,  
charred cabbage shoots, pickled onions, crispy potatoes & herbs

**POACHED WHITE ASPARAGUS 199 KR**  
with fresh lumpfish roe, cured lemon, buttermilk,  
cold-pressed rapeseed oil & garden flowers

**BLUE MUSSEL SOUP 219 KR**  
flavored with nettles, smoked blue mussels,  
sweet peas & lacto-fermented parsnips

## MAINS

**BAKED WITCH FLLUNDER 369 KR**  
with sauce de chablis, grilled green asparagus,  
pickled kohlrabi, fresh lumpfish roe & boiled potatoes

**GRILLED AND BRAISED LAMB SHOULDER 349 KR**  
with wild garlic creamed potatoes, beans,  
caramelized onions & lamb jus with wild garlic oil

**HOMEMADE GAME SAUSAGE 279 KR**  
with crispy and creamy Jerusalem artichoke,  
tangy endive salad, charred cabbage shoots & red wine jus

**GLAZED GREEN ASPARAGUS AND BAKED LEEK 219 KR**  
served with wild garlic, boiled potatoes, and leek velouté

## DESSERTS

**LEMON AND ALMOND CAKE 149 KR**  
with Timut pepper meringue, lemon sorbet, whipped cream & toasted almonds

**RHUBARB SORBET 149 KR**  
with bread cream, poached rhubarb, oats & Spanish chervil